I Manuale d'uso e manutenzione
Leggere attentamente prima dell'uso e conservare per tutta la durata dell'apparecchio
GB User's Reference: Use and Maintenance
Read all instructions and save for future reference
F Notice d'utilisation et Entretien
Lire attentivement la notice avant l'utilisation et garder la notice

PRESENTAZIONE

- Scopo del presente manuale è quello di fornire all'utilizzatore tutte le informazioni possibili sul prodotto oggetto del manuale stesso, nonchè le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di mantenere nel tempo sia le prestazioni che l'efficienza del prodotto.
- Questo manuale deve essere consegnato alle persone preposte all'uso e manutenzione periodica della macchina.
- Il manuale deve essere conservato in buono stato e riposto in luogo facilmente accessibile per una rapida consultazione
- Il costruttore segue una politica di continua ricerca, evoluzione e modifica dei propri prodotti in campo normativo, tecnico, ecologico e commerciale, eventuali difformità del prodotto rispetto al presente libretto di istruzioni, sono conseguenza di questo processo.
- Questo apparecchio non è costruito per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali, psicologiche e mentali, o da persone con un grado non sufficiente di conoscenza o specifica esperienza. Gli utilizzatori devono essere adeguatamente formati ed informati in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumità.

V. 06.2015 Reber srl–Via Valbrina 11– 42045 Luzzara (RE) Italia–www.rebersrl.it–E.mail: info@reber-snc.it

GOURMET SOUS-VIDE

ART.:10060 N – 10061 N – 10062 N – 10063 N

Assistenza / Parti di ricambio: www.rebersrl.it
Le caratteristiche – Foto – Disegni – sono indicative e modificabili dalla casa costruttrice senza preavviso

RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE
Il costruttore non sarà responsabile di eventuali danni a persone o cose distinti dalla macchina per cottura sottovuoto a cui questo manuale si riferisce.
Il costruttore non garantisce la conformità delle macchine alle norme vigenti in paesi extra UE ove venissero installate ed in particolare a quelle relative alla prevenzione degli infortuni.
L'adeguamento delle macchine alle norme antinfortunistiche vigenti è a totale carico del committente, il quale si assume ogni relativa responsabilità sollevando di conseguenza da tali responsabilità il costruttore/fornitore.
Il costruttore non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti, ecc. dovuti alla non conoscenza (o comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale.
Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o l'installazione di accessori non indicati nel manuale.

TENSIONE DI RETE
Prima di inserire la spina controllare che la tensione della rete di alimentazione corrisponda al voltaggio indicato sul prodotto (targhetta dati tecnici).
Vedere le note allacciamento elettrico

AVVERTENZE: PRECAUZIONI DA PRENDERE E NORME
- Per evitare ogni rischio di shock elettrico, non immergere l'apparecchio in acqua e non utilizzarlo se l'apparecchio stesso, la spina o il cavo spina sono bagnati
- Ogni tipo di intervento sull'apparecchio, comprese le operazioni di pulizia e manutenzione, deve essere effettuato con il cavo spina disinserito dalla presa di corrente
- In caso di deterioramento, il cavo spina va sostituito da un tecnico specializzato con un cavo uguale a quello fornito in dotazione
- Per il suo utilizzo abbiate cura di posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso
- Livello acustico inferiore a 60 dBA
- In caso di guasti o malfunzionamenti contattare immediatamente la casa costruttrice ed eventualmente far controllare la macchina da un centro di assistenza autorizzato
- L'utilizzo di parti di ricambio o accessori non raccomandati o venduti dal fabbricante può provocare incendi, scosse elettriche o altri danni
- Non utilizzare all'esterno
- Non usare prolunghe al cavo di alimentazione
- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione
- Non usare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi
- Non usare l'apparecchio in ambienti umidi o in presenza di liquidi sui piani di lavoro
- L'APPARECCHIO PREVEDE IL SOLO UTILIZZO DI ACQUA NELLA VASCA DI COTTURA, IL COSTRUTTORE NON SARA' RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNEGGIAMENTI DOVUTI ALL'UTILIZZO DI ALTRI LIQUIDI NELLA VASCA DI COTTURA

CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL CHARACTERISTICS
CHARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tipo	10060 N	10061 N	10062 N	10063 N
CARCASSA BODY CARCASSE	ABS	INOX	ABS	INOX
VASCA TANK CUVE	ABS Termoresistente ABS Heat-resistant ABS Thermoresistent	ABS Termoresistente ABS Heat-resistant ABS Thermoresistent	ABS Termoresistente ABS Heat-resistant ABS Thermoresistent	ABS Termoresistente ABS Heat-resistant ABS Thermoresistent
Resistenza Resistance Résistance	Acciaio INOX Stainless Steel Acier INOX	Acciaio INOX Stainless Steel Acier INOX	Acciaio INOX Stainless Steel Acier INOX	Acciaio INOX Stainless Steel Acier INOX
Max.Pot.assorbita Max Power absorbed Max.Puissance ab.	650 W	650 W	650 W	650 W
Coperchio Cap Couvercle	Acciaio INOX Stainless Steel Acier INOX	Acciaio INOX Stainless Steel Acier INOX	Acciaio INOX Stainless Steel Acier INOX	Acciaio INOX Stainless Steel Acier INOX
Classe Isolamento Insulation class Classe d'isolation	1	1	1	1
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve	10 Lt.	10 lt.	17 lt.	17 lt.

NORME COSTRUTTIVE
Gli apparecchi cui questo manuale fa riferimento sono state progettati e costruiti in Italia secondo la direttiva macchine **98/37 CEE** rispondendo ai requisiti richiesti dalla legislazione alla data di costruzione.
I documenti specifici di riferimento sono:
2006/95 (ex73/23) – 89/392 - 98/37-2002/95-2011/65/UE – 2009/125/UE– 93/43 CEE
Inoltre si è tenuto conto della norma di prodotto:
IEC 60335-2-15:2006 used in con. with EN 60335-1:2002 + A11:2004 + 60335-2-14:2003 - EN 55014-1 + A1 + A2 – EN 55014-2 :1998 + A1:2002 – EN61000-3-2:2007 – EN 61000-3-3: 1997 + A1:2002- EN 50366:2004

IMPORTANZA DEL MANUALE
Il manuale è parte integrante della macchina. Contiene informazioni importanti sulla sicurezza e sui pericoli evidenziati con i simboli:

Le informazioni contenute Vi permetteranno di utilizzare la macchina in perfette condizioni di sicurezza ed avere un risultato di utilizzo di massima soddisfazione.

GARANZIA
Uso Domestico acquisto con scontrino fiscale: La macchina risponde ai requisiti della Garanzia Europea di 24 mesi dalla data di acquisto con esclusione degli eventuali lavori di ripulitura e trasporto. I danni derivanti da uso improprio, mancata manutenzione, manomissioni, fanno decadere la garanzia.

Uso professionale acquisto con fattura: Il fornitore si limita a riparare o sostituire tutti i componenti con difetti di costruzione che si manifestano nei primi **12 mesi dalla data di messa in funzione** dell'apparecchio e comunque non oltre **18 mesi dalla data di spedizione.** Sono esclusi dalla garanzia quei componenti per i quali è previsto un normale consumo o deterioramento in caso di uso improprio (resistenza e/o vasca). Il cliente deve segnalare al fornitore, per godere della garanzia, i difetti che si manifestano indicando: il numero di matricola della macchina, il riferimento alla data di acquisto (fattura o DDT) e dovrà inviare a proprie spese il pezzo difettoso per la riparazione e la sostituzione. Con la riparazione o la sostituzione del pezzo difettoso il fornitore adempie pienamente ai propri obblighi di garanzia. Qualora le riparazioni dovessero essere richieste dove la macchina è installata, le spese di mano d'opera, viaggio, soggiorno eventuale dei tecnici, saranno interamente a carico del committente. I danni derivanti da uso improprio, mancata manutenzione, manomissioni, fanno decadere la garanzia.

AVVERTENZE ALL'USO E NORME
Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare la macchina, prestando particolare attenzione ai paragrafi con i simboli di sicurezza e di pericolo.
Il costruttore declina ogni responsabilità qualora il prodotto cui questo manuale si riferisce venga utilizzato impropriamente.

- L'APPARECCHIO DEVE ESSERE ACCESO SOLO ED ESCLUSIVAMENTE CON LA VASCA CONTENENTE ACQUA, ACCENDERE L'APPARECCHIO SENZA ACQUA NELLA VASCA PUO' DANNEGGIARE LA VASCA STESSA; QUESTO TIPO DI DANNO NON SARA' COPERTO DA GARANZIA IN QUANTO SI CONFIGURERA' COME UTILIZZO IMPROPRIO
- UTILIZZARE SOLO ACQUA DISTILLATA O DEPURATA, L'UTILIZZO DI ACQUA CALCAREA PUO' RIDURRE NEL TEMPO LA FUNZIONALITA' DELLA RESISTENZA
- NON MANIPOLARE O SMONTARE LA GRIGLIA DI PROTEZIONE DELLA RESISTENZA, EFFETTUARE LA PULIZIA MEDIANTE SEMPLICE RISCIACQUO COME SPECIFICATO NEL PARAGRAFO "FINE LAVORO"
- INSERIRE NELLA VASCA ACQUA AD UNA TEMPERATURA MASSIMA DI 60°C PER NON DANNEGGIARE LE TENUTE STAGNE
- ATTENZIONE!!! DURANTE L'USO L'APPARECCHIO EMANA CALORE, PROTEGGERE SEMPRE LE MANI E NON MOVIMENTARE L'APPARECCHIO IN FUNZIONAMENTO – RISCHIO DI USTIONI
- POSIZIONARE L'APPARECCHIO SU UNA SUPERFICIE PIANA, ROBUSTA E STABILE PER EVITARE FUORIUSCITE DI ACQUA CALDA – RISCHIO DI USTIONI
- DOPO L'USO ATTENDERE SEMPRE CHE L'APPARECCHIO SI RAFFREDDI PRIMA DI MOVIMENTARLO PER TOGLIERE L'ACQUA – RISCHIO DI USTIONI
- DOPO OGNI UTILIZZO, QUANDO L'ACQUA SI SARA' RAFFREDDATA, VUOTARE L'APPARECCHIO E SCIACQUARE LA VASCA CON ACQUA FREDDA – QUESTO PROCEDIMENTO NON E' NECESSARIO SOLO SE SI UTILIZZA ACQUA DISTILLATA E SE L'APPARECCHIO NON VIENE MOVIMENTATO
- Controllare periodicamente il cavo di alimentazione, se usurato deve essere sostituito con uno identico a quello fornito
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi per la pulizia
- Non estrarre la spina dalla presa impugnando il cavo elettrico
- Non usare prolunghe al cavo di alimentazione
- Non usare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, togliere la spina dalla presa di corrente

TRASPORTO – MOVIMENTAZIONE – IMMAGAZZINAMENTO
La macchina è imballata in scatola di cartone, il prodotto è protetto con tamponi di protezione ed adeguato per viaggiare su tutti i mezzi di trasporto.
Si possono sovrapporre fino a 5 scatole.

L'imballo deve essere custodito in luogo asciutto e privo di polvere
Quando su pallets, movimentare solo con transpallets o sollevatori elettrici

DISIMBALLO
Aprire il cartone, disimballare il prodotto almeno in due persone e posizionarlo su una superficie piana.

DIRETTIVA 2002/96/CEE
Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti urbani: può essere consegnato presso i centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.

INSTALLAZIONE

Installare il prodotto su una superficie piana che tenga conto delle dimensioni dell'apparecchio. Inoltre deve essere livellato, liscio, asciutto, robusto, e ad un'altezza da terra di circa 80 cm e con attorno lo spazio utile necessario per l'utilizzo e la manutenzione.

Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.

Condizioni ambientali:

Temperatura minima +10° - Temperatura massima + 38°

Umidita' minima 30% - Umidita' massima 80%

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Controlli preliminari.

Prima di collegare la macchina alla presa di corrente compiere i seguenti controlli:

- Accertarsi che la presa sia munita di circuito di protezione di terra
- Accertarsi che la frequenza e la tensione di alimentazione corrispondano a quelle riportate sulla targhetta dei dati tecnici della macchina
- Accertarsi sulle modalità di connessione del cavo di alimentazione in modo da evitare che si possa scivolare o inciampare
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
- E' responsabilità dell'utilizzatore che il collegamento della macchina alla rete rispetti le norme in vigore nel paese dell'installazione e venga eseguito da personale tencico qualificato
- Una volta effettuati i controlli preliminari, mettere in tensione la macchina per iniziare il lavoro.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Il **Gourmet Sous-vide** è un apparecchio per cottura a bagnomaria con temperatura e tempi di cottura controllati, progettato e costruito interamente in Italia, e specificamente concepito per la cottura di alimenti preventivamente confezionati sottovuoto in sacchetto o contenitore.

L'utilizzo dell'apparecchio è previsto per l'ambito domestico o semi-professionale.

E' costituito da una vasca in materiale plastico termoresistente e da una carcassa in materiale plastico o in accio inox secondo i modelli; tra la vasca e la carcassa è presente una camera d'aria per limitare la dispersione del calore e favorire il risparmio energetico.

La resistenza è costruita in acciaio inox, è protetta da una griglia in acciaio inox e inserita direttamente nella vasca per favorire l'uniformità della circolazione del calore e limitare gli sprechi energetici.

La sonda di controllo della temperatura è inserita nella vasca ad una distanza conveniente dalla resistenza per un controllo globale della massa di acqua utilizzata, il suo posizionamento evita il rischio di avere zone con temperatura difforme da quella impostata; il grado di precisione della sonda è di 0,5°C.

L'apparecchio è stato costruito con particolare attenzione ai risparmi energetici, con l'acqua in temperatura il modello da 10 lt consuma in media 65 watt/ora ed il modello da 17 lt consuma in media 80 watt/ora per mantenere una temperatura costante di 65/70°C in cucine normalmente riscaldate; in fase di stand-by il sistema consuma meno di 0,5 watt/ora come previsto dalle norme per il risparmio energetico.

Il funzionamento dell'apparecchio è controllato elettronicamente ed il software di controllo prevede:

1- 9 cicli di cottura preimpostati e non modificabili
2- 5 cicli di cottura programmabili e memorizzabili dall'utente
3- La possibilità di inserire un tempo di ritardo di accensione per consentire all'utente di programmare il funzionamento dell'apparecchio in anticipo e rientrare a casa con gli alimenti già cotti senza necessità alcuna di sorveglianza o di intervento successivo
4- La possibilità di settare puntualmente la sensibilità della sonda mediante controllo e successiva programmazione
5- Il display a 4 cifre consente la visualizzazione dello stato della macchina e la programmazione delle funzioni di temperatura, tempo di cottura, ritardo di accensione e settaggio della sonda
6- Una temperatura minima di lavoro di 32°C (modificabile dall'utente tramite programmazione nelle pagine di sistema del software)
7- Una temperatura massima di lavoro di 90°C non modificabile, se l'acqua nella vasca supera i 95°C l'apparecchio entra in allarme
8- Un tempo massimo di cottura per temperature oltre i 70°C espresso in ore di lavoro (modificabile dall'utente tramite programmazione nelle pagine di sistema del software)
9- Un tempo massimo di cottura per temperature sotto ai 70°C espresso in ore di lavoro (modificabile dall'utente tramite programmazione nelle pagine di sistema del software)
10- Sono previste 4 tipologie di protezione contro il surriscaldamento, 3 sono indicate dal software di controllo con messaggi di allarme e una è inserita a monte del sistema di alimentazione mediante un termoprotettore

La Cucina Sous-vide

La cucina Sous-vide si basa su due concetti fondamentali:

1- eliminare il contatto in atmosfera libera con i tradizionali liquidi di cottura impedendo la dispersione delle sostanze naturalmente presenti nei cibi
2- limitare la temperatura allo stretto necessario affinchè l'alimento raggiunga al cuore il calore necessario alla corretta trasformazione dallo stato di "crudo" a quello di "cotto" mediante un prolungamento del tempo di cottura.

Il più evidente pregio delle cotture Sous-vide è rappresentato dalla purezza dei sapori ottenuta mediante la combinazione di bassa temperatura in cottura e dal confezionamento sottovuoto dell'alimento che impedisce la dispersione di sapori e aromi.

Con la cottura sottovuoto si scoprono sapori di una purezza ed intensità inarrivabili con i metodi di cottura tradizionali.

Essendo gli alimenti isolati ed esposti a basse temperature, le Vitamine e i Sali Minerali, che sono i primi principi nutritivi a dissolversi e/o sciogliersi nei liquidi di cottura tradizionali, vengono preservati; questa prerogativa è tanto più evidente nella cottura del pesce e di certi vegetali che, cotti sottovuoto, non necessitano di salatura dopo la cottura.

La cottura Sous-vide è particolarmente indicata per le diete ipocaloriche e/o iposodiche in quanto gli alimenti possono essere cotti (e anche consumati: vedi sopra) senza l'aggiunta di condimenti e di sale.

Nella cottura Sous-vide gli alimenti vengono "protetti e isolati" dal confezionamento sottovuoto, risultano perciò indicati per chi soffre di disturbi allergici o da celiachia in quanto il piatto a loro destinato non può entrare in contatto, nemmeno inavvertitamente, con condimenti o componenti a cui il commensale è sensibile.

Pregio ulteriore, questa volta legato alla combinazione tra bassa temperatura e tempi prolungati, è relativo alla tenerezza delle carni cotte sottovuoto; i tagli più pregiati richiedono un tempo più breve ed i tagli meno pregiati e più duri un tempo più lungo, ma in ogni caso la bassa temperatura impedisce la coagulazione dei protidi conferendo perciò alle carni una tenerezza particolare.
Nel caso poi della cottura "al sangue" l'utilizzo di bassissime temperature (38°C-45°C) consente di ottenere un alimento ancora "al sangue", ma caldo fino al cuore; in questo caso un rapido passaggio su una padella in ferro molto calda (vedi sezione basi e accessori del gusto) o al barbecue consentirà di ottenere una superficie "grigliata" con tempi di esposizione ridottissimi e conseguente riduzione degli effetti potenzialmente dannosi della reazione di Maillard (vedi glossario).

La struttura degli alimenti cotti sottovuoto è inoltre particolarmente soffice e setosa e anche questo risultato è impossibile da ottenere con le cotture tradizionali.

La Cucina Sous-vide è caratterizzata da una serie di peculiarità proprie che, se correttamente considerate, consentono di ottenere ottimi prodotti da finire con brevi cotture tradizionali, piatti pronti e finiti già in uscita dal Gourmet SOUS-VIDE, e preparazioni di base da abbinare a procedimenti o finiture più o meno convenzionali.

La prerogativa più interessante è la possibilità di cuocere gli alimenti anche senza l'aggiunta di condimenti e volendo anche senza l'aggiunta del sale. La mancata esposizione diretta alle fonti di calore ed ai liquidi di cottura preserva l'integrità del gusto degli alimenti; la scelta di aggiungere o meno insaporitori e condimenti è perciò esclusivamente correlata ai gusti personali ed al risultato finale che si vuole ottenere.

Buona parte dei condimenti e degli insaporitori che si volessero comunque utilizzare, andranno comunque ridimensionati nella quantità in quanto essi stessi risulteranno più intensi nel loro sapore per effetto della cottura "protetta" Sous-vide.

La maggior parte delle carni rosse necessita, per adeguarsi ai gusti correnti, di una finitura in forno o con una padella di ferro molto calda per creare una superficie dorata e/o croccante (reazione di Maillard). Questi tagli vanno perciò marinati, conditi e cotti sottovuoto alla temperatura di servizio (che è la temperatura che si desidera ottenere al cuore dell'alimento) per tempi più o meno lunghi secondo tipologia e dimensione del taglio stesso.

Il pesce porzionato, che sia o meno condito, si presta invece alla sola cottura Sous-vide (si veda il caso del Salmone mi-cuit o un più prosaico filetto di pesce in bianco senza ulteriore finitura). Una volta scaloppato a porzione, condito e confezionato sottovuoto, può essere cotto per un breve periodo alla temperatura necessaria/desiderata ed impiattato direttamente all'uscita dal Gourmet SOUS-VIDE.

Le verdure vanno cotte a temperature normalmente più elevate di carne e pesce in quanto i carboidrati necessitano di almeno 80°C affinché il prodotto risulti edibile; possono essere cotte in buste separate e finite insieme in padella o venire cotte tutte insieme e successivamente solo condite in uscita dal Gourmet SOUS-VIDE. Se i vegetali sono confezionati assieme a carne o pesce hanno la funzione di insaporitori, vanno eliminati a fine cottura o finiti separatamente prima del servizio in quanto difficilmente saranno cotti alle temperature che normalmente si utilizzano per carne e pesce.

Il confezionamento sottovuoto in sacchetto degli alimenti con alto tenore di umidità è problematico se effettuato con le macchine ad aspirazione esterna: i liquidi possono essere aspirati dalla macchina danneggiandola e/o impedendo una corretta saldatura del sacchetto.

In questi casi si possono utilizzare procedimenti e sistemi che consentono comunque un corretto confezionamento, una creazione di vuoto al massimo livello ed una saldatura perfetta del sacchetto.

1 Lasciare spazio libero tra l'alimento e la bocca del sacchetto: maggiore è la distanza tra l'alimento e la bocca del sacchetto e minore sarà il rischio di aspirazione di liquidi. E' il sistema utilizzabile in presenza di modeste quantità di liquidi nell'alimento.

2 Raddoppiare il sacchetto: inserire l'alimento in un sacchetto, ripiegare la bocca ed infilarlo in un secondo sacchetto avendo cura che la bocca piegata del primo sia rivolta verso il fondo del secondo. In questo modo i liquidi resteranno nel primo sacchetto, ma il livello del vuoto sarà comunque completo perché la piegatura della bocca del primo sacchetto impedirà la fuoriuscita dei liquidi ma non dell'aria. E' un sistema utilizzabile in caso di sensibili quantità di liquidi presenti nell'alimento (bistecche al sangue o pesce), ed è molto utile anche per preservare l'integrità del sacchetto in presenza di alimenti con spine o ossa che potrebbero forare il sacchetto stesso.

3 Scatole e contenitori con coperchio per sottovuoto: se la quantità di liquidi è elevata gli alimenti possono essere confezionati sottovuoto in appositi contenitori e:

a- cotti nei contenitori stessi posizionando il contenitore direttamente nel Gourmet SOUS-VIDE. La cottura in contenitore sottovuoto è un procedimento particolarmente adatto a tutti quei vegetali che potrebbero schiacciarsi se confezionati in sacchetto da freschi, ma occorre un apparecchio sufficientemente grande da contenere il contenitore

b- posti in congelatore. Una volta completato il ciclo di congelamento aprire il contenitore, estrarre il blocco congelato e confezionarlo sottovuoto nel sacchetto. Il tutto potrà poi essere inserito nel Sous-vide cooker ancora congelato, il risultato finale sarà perfetto in quanto il livello di vuoto creato nel contenitore è identico a quello raggiungibile nel sacchetto.

4 Congelare i condimenti liquidi: quando si desidera aggiungere un condimento liquido all'alimento da confezionare sottovuoto, è possibile congelare preventivamente il condimento preparato creando delle "pastiglie" surgelate per mezzo degli accessori per il confezionamento dei cubetti di ghiaccio. Le pastiglie così create possono essere aggiunte agli alimenti da confezionare sottovuoto evitando rischi di aspirazione dei condimenti stessi. Consigliamo di fare delle specie di pastiglie piuttosto sottili per poterle agevolmente inserire negli alimenti.

La qualità dei sacchetti per sottovuoto utilizzati per la cottura Sous-vide riveste un'importanza fondamentale per la buona riuscita delle preparazioni.
I sacchetti da utilizzare devono essere conformi al contatto con gli alimenti, sufficientemente robusti per evitare forature a causa di spine o parti appuntite presenti negli alimenti confezionati e devono essere termostabili almeno per le temperature utilizzate per la cottura Sous-vide.

PROGRAMMAZIONE DELL'APPARECCHIO

La tastiera dell'apparecchio è costituita da un display a 4 cifre e da quattro tasti di programmazione. Il display a 4 cifre visualizza una serie di informazioni denominate "pagine" nel prosiecuo del manuale.

Tasto UP
Si utilizza per visualizzare i cicli di cottura e modificare i valori

Tasto DX
Si utilizza per scorrere sui valori da impostare verso destra

Tasto ENT
Si utilizza per visualizzare e confermare / memorizzare i valori

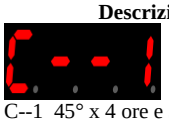
Tasto ESC
Si utilizza per ritornare alla visualizzazione precedente senza memorizzare e per arrestare il funzionamento dell'apparecchio

Una volta connesso l'apparecchio alla rete, il display indica il primo ciclo di cottura: C—1.

Modalità di Programmazione

La modalità di programmazione permette di modificare e memorizzare i parametri impostati o di inserire e conseguentemente memorizzare un correttivo.
Per abilitare la modalità di programmazione premere il tasto ENT una volta visualizzata la pagina che si vuole modificare; inizierà a lampeggiare una cifra sul display indicando che è pronto ad essere modificato.
Per cambiare cifra premere il tasto DX, per modificare il valore della cifra lampeggiante premere il tasto UP.
Una volta inserito in tutti gli spazi il numero desiderato, premere il tasto ENT per salvare la nuova programmazione oppure premere il tasto ESC per uscire dalla modalità senza salvare.
Le programmazioni salvate rimangono in memoria fino a nuova programmazione
Programmazioni errate : qualora si inserissero programmazioni errate nei cicli di cottura, quali temperature o tempi di cottura al di fuori del range di default, il software li modificherà automaticamente in fase di inizio Ciclo adeguandosi ai parametri più prossimi accettabili dal sistema.

Descrizione dei cicli di cottura non modificabili:



C--1 45° x 4 ore e 30 minuti: ciclo indicato per la cottura media delle carni, per il Salmone Mi-Cuit ed i carpacci tiepidi di pesce
C--2 50° x 4 ore e 30 minuti: ciclo indicato per la cottura media delle carni, per il Salmone Mi-Cuit medium rare ed i carpacci tiepidi di pesce
C--3 55° x 5 ore e 0 minuti: ciclo indicato per la cottura rosa delle carni, per i cefalopodi ed i filetti di pesce ed il pesce intero di piccola pezzatura
C--4 60° x 5 ore e 40 minuti: ciclo indicato per la cottura al punto delle carni, per i cefalopodi, i crostacei e il pesce intero di media/grossa pezzatura; utilizzabile anche con ritardo di accensione
C--5 68° x 5 ore e 30 minuti: ciclo indicato per la cottura dei cefalopodi di grosse dimensioni, i crostacei ben cotti e la frutta matura; utilizzabile anche con ritardo di accensione
C--6 80° x 3 ore e 0 minuti: ciclo indicato per la cottura dei vegetali e della frutta
C--7 80° x 5 ore e 30 minuti: ciclo indicato per la cottura dei vegetali e della frutta con ritardo di accensione
C--8 90° x 3 ore e 0 minuti: ciclo indicato per la cottura dei vegetali a grossa pezzatura e della frutta non perfettamente matura
C--9 90° x 5 ore e 0 minuti: ciclo indicato per la cottura dei vegetali e della frutta con ritardo di accensione

Come utilizzare immediatamente l'apparecchio con i cicli di cottura non modificabili:

Per iniziare un ciclo di cottura occorre selezionare il ciclo premendo il tasto UP fino a visualizzare quello desiderato; (es. ciclo 3)

premere il tasto DX per visualizzare la pagina di impostazione del tempo di ritardo di accensione (P), che per default è impostato a 0 ore e 00 minuti (P0.00) con la prima cifra lampeggiante.

Per dare inizio immediato al ciclo di cottura, premere il tasto ENT, il display visualizzerà la temperatura dell'acqua (t028 nell'immagine) con t lampeggiante indicando che la cottura è in corso.

Per utilizzare la funzione “ritardo di accensione”, si veda il paragrafo “Pagina ciclo di cottura”

Descrizione dei cicli di cottura modificabili:

C--10 45° x 3 ore e 0 minuti
C--11 45° x 3 ore e 0 minuti
C--12 45° x 3 ore e 0 minuti
C--13 45° x 3 ore e 0 minuti
C--14 45° x 3 ore e 0 minuti

Questi cicli di cottura sono denominati “Programmi Utente” in quanto modificabili e memorizzabili dall’utente secondo le specifiche riportate nel paragrafo “ **Impostazione dei Programmi Utente C-10 …C-14 “**

Visualizzazioni del software e programmazione

Visualizzazioni principali

Il display a 4 cifre visualizza una serie di informazioni denominate “pagine” nel prosiecuo del manuale.

Pagine cicli di cottura e loro parametri:

All’accensione dell’apparecchio viene visualizzato sul display la pagina di selezione dei cicli di cottura partendo dal primo ciclo C--1, premendo il tasto UP verranno visualizzati in sequenza tutti i cicli di cottura fino a C-14, oltre il ciclo C-14 verrà visualizzata la pagina denominata “Temperatura/Stato Macchina” che indica la temperatura attuale dell’acqua nella vasca; premendo nuovamente il tasto UP si ritorna alla pagina C--1.

Una volta selezionato con il tasto UP il ciclo di cottura è possibile visualizzarne i parametri premendo il tasto ENT: premendo il tasto ENT si visualizzerà la temperatura impostata “txxx“, premendo poi il tasto UP si passa dalla visualizzazione della temperatura alla visualizzazione del tempo di cottura impostato “xx.xx“ visualizzato in ore e minuti.

E’ possibile modificare e memorizzare i parametri nei cicli da C-10 a C-14, i cicli da C—1 a C—9 non sono modificabili dall’utente.

Pagina Temperatura/stato macchina:

In questa pagina sono visualizzati 2 tipi di informazioni:

a- La temperatura (t) attuale dell’acqua nella vasca
b- Il codice di allarme in caso di anomalia presente nel sistema (display lampeggiante). I messaggi di allarme sono i seguenti:
   1- A-t1 : indica che la sonda di controllo della temperatura è in cortocircuito
   2- A-t2 : indica che la sonda di controllo della temperatura non è collegata
   3- A-t3 : indica che la temperatura dell’acqua nella vasca supera i 95°C

Per cancellare l’allarme occorre innanzitutto eliminare la condizione che l’ha causato e successivamente premere il tasto ENT.

Nel caso di allarme 1 e 2 occorre rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato, nel caso di allarme 3, occorre abbassare la temperatura dell’acqua nella vasca aggiungendo acqua fredda.

L’apparecchio si autoprotegge in caso di sovratemperatura accidentale interrompendo il ciclo di funzionamento.

Pagina ciclo di cottura:

Per iniziare un ciclo di cottura occorre selezionare il ciclo premendo il tasto UP fino a visualizzare quello desiderato;

premere il tasto DX per visualizzare la pagina di impostazione del tempo di ritardo di accensione (P), che per default è impostato a 0 ore e 00 minuti (P0.00).

Se si vuole dare inizio immediato al ciclo di cottura, premere il tasto ENT.

Se si vuole impostare un tempo di ritardo di accensione, utilizzare il tasto DX per posizionarsi sulla cifra che si vuole impostare (la cifra selezionata lampeggia indicando che è pronto per essere modificato)

e premere il tasto UP per selezionare il numero di ore e successivamente di minuti di ritardo di accensione desiderati.

Per iniziare il conto alla rovescia premere il tasto ENT, il display inizierà a visualizzare il tempo residuo prima dell’accensione dell’apparecchio (in questo caso 1 ora e 20 minuti)

Premendo il tasto ESC si esce dalla modalità di ritardo di accensione e si ritorna alla visualizzazione del ciclo di cottura; il tempo di ritardo non verrà memorizzato.

Pagine visualizzabili con ciclo di cottura in corso:
Durante il ciclo di cottura il display visualizza di default la temperatura dell'acqua nella vasca misurata dalla sonda, la (t) di temperatura lampeggia ad indicare che la cottura è in corso.

Premendo il tasto UP è possibile visualizzare la pagina del tempo residuo di cottura, la pagina selezionata con il tasto UP resterà visualizzata fino a che non venga riselezionata la pagina della temperatura sempre premendo nuovamente il tasto UP.

Il ciclo di cottura si interrompe se:

1- Termina il tempo di cottura impostato e la cottura è terminata
2- Si verifica una situazione di allarme
3- Viene premuto per più di 3 secondi il tasto ESC

Impostazione, modifica e memorizzazione dei Programmi Utente C-10 …C-14
I "Programmi Utente" sono i cinque programmi disponibili nel software che sono modificabili e programmabili dall'utente secondo le proprie necessità, la memorizzazione di questi programmi verrà mantenuta dal software fino ad una nuova modifica e memorizzazione.
Con il tasto UP selezionare il programma utente desiderato (ad esempio C-12).

Premere il tasto ENT per confermare; il display visualizzerà la pagina della temperatura (ad esempio t 045).

Modifica della temperatura:

Premere il tasto ENT per entrare in modalità di programmazione, sul display la cifra "0" inizierà a lampeggiare indicando che è pronta per essere modificata (l'apparecchio è previsto per temperature di cottura fino a 90°C per cui la prima cifra dovrà restare zero)
Premere il tasto DX per scorrere sulla seconda cifra da modificare (la cifra "4" inizierà a lampeggiare)
Premere il tasto UP per modificare la cifra lampeggiante (ad es. 5)
Premere il tasto DX per scorrere sulla terza cifra da modificare (la cifra "5" inizierà a lampeggiare)
Premere il tasto UP per modificare la cifra lampeggiante (ad es. 6)
Premere il tasto ENT per memorizzare la nuova programmazione di temperatura (t056)

Modifica del tempo di cottura:

Premere il tasto UP per passare alla visualizzazione del tempo di cottura (ad esempio 03.30, che indica un tempo di cottura di 3 ore e trenta minuti)

Premere il tasto ENT per entrare in modalità di programmazione, sul display la prima cifra "0" inizierà a lampeggiare indicando che è pronta per essere modificata
Premere il tasto UP per modificare la cifra lampeggiante
Premere il tasto DX per scorrere sulla seconda cifra da modificare (la cifra "3" inizierà a lampeggiare)
Premere il tasto UP per modificare la cifra lampeggiante
Procedere come sopra per tutte le 4 cifre visualizzate, al termine premere il tasto ENT per memorizzare la nuova programmazione del tempo di cottura.

A questo punto il programma C-12 è stato riprogrammato e memorizzato, la nuova programmazione resterà nella memoria del sistema fino a nuova programmazione.

Premere il tasto ESC per ritornare alla visualizzazione del ciclo C-12.

Per iniziare il ciclo di cottura C-12, premere il tasto DX per visualizzare il tempo di ritardo “P0.00”.

Premere ENT per iniziare immediatamente il ciclo di cottura o programmare il tempo di ritardo come descritto nel paragrafo “Pagina ciclo di cottura”.

Programmazioni errate: qualora si inserissero programmazioni errate nei cicli di cottura, quali temperature o tempi di cottura al di fuori del range di default, il software li modificherà automaticamente in fase di inizio Ciclo adeguandosi ai parametri più prossimi accettabili dal sistema. Il software è programmato per due tempi massimi di cottura rispettivamente per i cicli al di sotto e al di sopra dei 70°; questi tempi sono modificabili dall’utente come descritto nel paragrafo seguente “ Pagine di Sistema” nei menù “d” e “E”.

Pagine di Sistema

Le pagine di sistema permettono di inserire dei correttivi ai parametri di default; Attenzione, la modifica dei parametri di default è consigliata esclusivamente ad utilizzatori esperti in quanto va a modificare il funzionamento dell’apparecchio.
Per accedere alle pagine di sistema occorre selezionare la pagina di Temperatura/Stato Macchina (vedi sopra) e premere e tenere premuto il tasto DX per più di 5 secondi.

-Pagina Menù (t): correttivo della temperatura letta dalla sonda

Qualora si verifichi che la sonda non legga correttamente la reale temperatura dell’acqua nella vasca (può accadere in caso di ripetuti sbalzi di tensione sulla rete elettrica) e si desideri settarne puntualmente la lettura, è possibile intervenire sul software inserendo un correttivo che è funzione della temperatura.
Inserire un termometro digitale di alta precisione nella vasca in prossimità dell’alloggiamento della sonda, entrare in modalità di programmazione (vedi sotto) ed inserire il correttivo indicato quando il termometro segnerà la seguente temperatura reale:

a- Se il termometro indica 20°: digitare 792
b- Se il termometro indica 30°: digitare 770
c- Se il termometro indica 40°: digitare 739
d- Se il termometro indica 50°: digitare 700

-Pagina Menù (b): temperatura minima impostabile (°C)

Se si desidera abbassare la soglia minima della temperatura di cottura è possibile, entrando in modalità di programmazione, diminuire tale temperatura fino ad arrivare alla temperatura ambiente; Attenzione, l’apparecchio non è predisposto per il raffreddamento al di sotto della temperatura ambiente

-Pagina Menù (d): tempo di cottura massimo (ore) per cotture a temperature maggiori di 70°C

Se si desidera aumentare il tempo massimo di cottura per cicli aventi temperature maggiori di 70°C è possibile farlo entrando in modalità di programmazione; è sconsigliato, e normalmente inutile, superare le 36 ore di funzionamento

-Pagina Menù (E): tempo di cottura massimo (ore) per cotture a temperature inferiori di 70°C

Se si desidera aumentare il tempo massimo di cottura per cicli aventi temperature inferiori a 70°C è possibile farlo entrando in modalità di programmazione; è sconsigliato, e normalmente inutile, superare le 48 ore di funzionamento

Le pagine di menù si selezionano mediante il tasto UP ed i valori si modificano selezionadoli con il tasto DX e modificandoli con il tasto UP; le nuove impostazioni si memorizzano con il tasto ENT.

USO DELL'APPARECCHIO

Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.

-L'APPARECCHIO DEVE ESSERE ACCESO SOLO ED ESCLUSIVAMENTE CON LA VASCA CONTENENTE ACQUA, ACCENDERE L'APPARECCHIO SENZA ACQUA NELLA VASCA PUO' DANNEGGIARE LA VASCA STESSA; QUESTO TIPO DI DANNO NON SARA' COPERTO DA GARANZIA IN QUANTO SI CONFIGURERA' COME UTILIZZO IMPROPRIO
-UTILIZZARE SOLO ACQUA DISTILLATA O DEPURATA, L'UTILIZZO DI ACQUA CALCAREA PUO' RIDURRE NEL TEMPO LA FUNZIONALITA' DELLA RESISTENZA
-INSERIRE NELLA VASCA ACQUA AD UNA TEMPERATURA MASSIMA DI 60° PER NON DANNEGGIARE LE TENUTE
-IL LIVELLO DELL'ACQUA, UNA VOLTA INSERITI GLI ALIMENTI DA CUOCERE, DEVE SUPERARE ALMENO DI 10MM IL SENSORE DI CALORE POSTO ALL'INTERNO DELLA VASCA NEL SUO ALLOGGIAMENTO TUBOLARE IN ACCIAIO INOX
-ATTENZIONE!!! DURANTE L'USO L'APPARECCHIO EMANA CALORE, PROTEGGERE SEMPRE LE MANI E NON MOVIMENTARE L'APPARECCHIO DURANTE IL FUNZIONAMENTO – RISCHIO DI USTIONI
-POSIZIONARE L'APPARECCHIO SU UNA SUPERFICIE PIANA, ROBUSTA E STABILE PER EVITARE FUORIUSCITE DI ACQUA CALDA – RISCHIO DI USTIONI
-GLI ALIMENTI INSERITI NELL'APPARECCHIO DEVONO ESSERE PREVENTIVAMENTE CONFEZIONATI SOTTOVUOTO IN APPOSITI SACCHETTI TERMOSTABILI O CONTENITORI

Confezionare sottovuoto gli alimenti da cuocere avendo cura di effettuare una saldatura perfetta del sacchetto; una saldatura imperfetta può far entrare acqua nella confezione rovinando l'alimento ed inquinando l'acqua della vasca.

Gli alimenti vanno confezionati singolarmente e non sovrapposti, uno spessore ridotto facilita la penetrazione del calore e la cottura corretta.

E' possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi se confezionati in buste separate e se la temperatura di cottura è identica.

Riempire di acqua calda la vasca dell'apparecchio se l'inizio del ciclo di cottura è immediato, l'utilizzo di acqua calda (max. 60°C) consentirà di cuocere con un notevole risparmio energetico.

Riempire di acqua a temperatura ambiente la vasca dell'apparecchio se l'inizio del ciclo di cottura è ritardato di oltre 2 ore, in questo caso occorre considerare che l'apparecchio impiega circa 60 minuti per raggiungere una temperatura interna di circa 70°C; trascorso tale termine, durante il quale la resistenza lavora a pieno regime, il mantenimento della temperatura di cottura comporterà un consumo di energia variabile tra i 60 ed gli 80 watt/ora.

Inserire le buste con gli alimenti da cuocere nella vasca orizzontalmente per facilitare la diffusioe termica, buste sovrapposte in senso orizzontale non avrammo nessun problema di cottura in quanto l'interno della vasca avrà sempre la medesima temperatura.

Le eventuali buste affioranti saranno mantenute immerse e a temperatura corretta dal coperchio in acciaio; la forma leggermete convessa del coperchio consente lo scarico laterale della condensa ed evita il raffreddamento dell'eventuale busta affiorante.

Il rigonfiamento eventuale di alcune buste, durante le cotture a temperature più alte di 80°C, è un fatto normale ed è dovuto alla temperatura ed alla tipologia dell'alimento confezionato; la corretta cottura non ne viene pregiudicata perché il coperchio mantiene immersa la busta e scarica lateralmente la condensa.

Il livello dell'acqua nella vasca, una volta inseriti gli alimenti confezionati, deve superare di almeno 10 mm l'alloggiamento tubolare della sonda di rilevamento della temperatura.

Una volta riempito di acqua ed inseriti gli alimenti confezionati da cuocere, scegliere il programma appropriato e accendere l'apparecchio; la cottura si effettuerà automaticamente e senza necessità di sorveglianza e/o interventi successivi da parte dell'operatore.

A cottura ultimata disconnettere l'apparecchio dalla rete, estrarre gli alimenti che saranno pronti per essere consumati e/o finiti rapidamente secondo i gusti del consumatore.

Per maggiori ragguagli sulla tecnica e le ricette della cucina Sous-Vide di casa, è possibile richiedere il libro **La Cucina della Via della Seta – tecnica e ricette della cucina Sous-Vide di casa – ed. Tom Press.**

FINE LAVORO
Al termine del ciclo impostato l'apparecchio arresta il lavoro automaticamente. Premere e tenere premuto il tasto ESC per arrestare il lavoro manualmente, staccare la spina dalla presa di corrente per disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica.
ATTENDERE SEMPRE CHE L'APPARECCHIO SI RAFFREDDI PRIMA DI MOVIMENTARLO PER TOGLIERE L'ACQUA – RISCHIO DI USTIONI.
DOPO OGNI UTILIZZO, QUANDO L'ACQUA SI SARA' RAFFREDDATA, VUOTARE L'APPARECCHIO E SCIACQUARE LA VASCA CON ACQUA FREDDA PER ELIMINARE EVENTUALI RESIDUI DI CALCARE, AGGIUNGERE ACETO DI VINO BIANCO ALL'ACQUA UTILIZZATA PER SCIACQUARE LA VASCA. NON MANIPOLARE O SMONTARE LA GRIGLIA DI PROTEZIONE DELLA RESISTENZA, CHE DEVE ESSERE PULITA MEDIANTE SEMPLICE PASSAGGIO CON UNA SPUGNA MORBIDA DOPO IL RISCIACQUO .
Riporre in un luogo asciutto.

MANUTENZIONE E PULIZIA :
Prima di effettuare qualsiasi intervento sulla macchina, è necessario disconnettere la macchina dalla rete elettrica.
Non utilizzare getti d'acqua sul prodotto.
Non utilizzare spazzolini che potrebbero deteriorare le superfici della copertura e delle protezioni interne della macchina.
Pulire la carcassa con un panno umidificato con detergenti non aggressivi per evitare di danneggiare le superfici; in ogni caso non lavare con getti di acqua a pressione o immergere l'apparecchio in soluzioni liquide.
Contattare subito il costruttore in caso di guasti.

ENGLISH

PRESENTATION

- The aim of this handbook is to provide the costumer with as much information as possible about the item and with the instructions for its use and maintenance in order to keep it working efficiently and to preserve performances
- This handbook should be given to people in charge for use and periodical maintenance of the item
- The handbook should be kept in good conditions and stored in an easily accessible place for rapid reference
- The producer is in a continuos development with its products to improve technical, safety, ecological and commercial features; products could be different from this data sheet due to this non-stop evolution
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

V. 06.2015

Reber srl–Via Valbrina 11– 42045 Luzzara (RE) Italia–www.rebersrl.it–E.mail: info@reber-snc.it

GOURMET SOUS-VIDE

ART.:10060 N – 10061 N – 10062 N – 10063 N

Service / Spare Parts: www.rebersrl.it
Feautures – photos – drawings are indicative and the manufacturer can modify them without any notice.

RESPONSABILITY OF THE SUPPLIER

The supplier will be not responsible of any damage to people or things different from the Gourmet SOUS-VIDE.
The supplier does not guarantee the conformity of the machine to the rules in force in the extra UE countries where the machines could be installed and particularly regarding accident prevention.
It is at purchasers charge to put machines in conformity to the above mentioned rules, and he assumes all relative responsibility releasing the supplier from all responsibility.

MAINS VOLTAGE

Before plugging in, check that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the technical data sticker of the machine. Please check the notes and instructions concerning electrical connection.

WARNINGS: CAUTIONS TO BE TAKEN AND SAFETY RULES

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunction, or if is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest autorized service facility for examination, repair or electrical/mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the manifacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors
- Do not use in wet places or wet support
- Do not use extension cables
- Do not unplug by pulling the cable
- Do not use the machine with wet hands or bare feet
- Do not let cord hang over edge of table or counter
- Acoustic level less than 60 dBA.
- Save these Instructions
- Do not plunge the unit into water and do not use it if the plug or plug cable are wet to avoid risks of fire or electric shock
- Carry out any operations on the unit (cleaning included) with plug cable disconnected from the socket to avoid risks of electric shock
- Do not change the plug in any way
- Close supervision is required when this product is used near children
- In case of deterioration, let the plug cable be replaced by a qualified electrician with the same type of cable

CONSTRUCTION RULES

The Gourmet SOUS-VIDE has been designed and manufactured in accordante with the machine directive **98/37 CEE** requested by legislation at the manufactured date. The references are:
– 2006/95 (ex73/23) – 89/392 - 98/37-2002/95-2011/65/UE – 2009/125/UE– 93/43 CEE
Furthermore product rules have been taken into consideration:
IEC 60335-2-15:2006 used in con. with EN 60335-1:2002 + A11:2004 + 60335-2-14:2003 - EN 55014-1 + A1 + A2 – EN 55014-2 :1998 + A1:2002 – EN61000-3-2:2007 – EN 61000-3-3: 1997 + A1:2002- EN 50366:2004

IMPORTANCE OF THE HANDBOOK

The handbook is integral part of the machine. It includes important information regarding safety and warnings pointed with those symbols

The information included will allow you to use the machine in perfect safety conditions and to preserve performances

WARRANTY

Domestic Use: European Warranty 24 months is applicable excluding transport and cleaning costs. The damage due to an inappropriate use, missed maintenance, tampering are not included in the warranty.
Professional Use: The suppplier restricts hisself to repare or replace all components should have constructions faults in the first 12 months from the date of installation and however not later than 18 months from the shipment date. The customer must indicate to the supplier, in order to benefit from the warranty, the faults pointing out, the serial number of the machine, the purchase date (from invoice), and furthermore he will have to send the faulty part at his charge for reparation or replacement. The supplier fulfills completely his warranty obligations by the reparation or replacement of the faulty piece. If reparation is requested where the machine is installed, all charges regarding labour, trip and hotel for the technicians will be entirely at the purchaser charges. Damages due to an inappropriate use, missed maintenance or tampering are not included in the warranty.

WARNING AND RULES

Read carefully all instructions before using the machine, taking particular care of the paragraphs with safety and danger symbols.
Remove the plug before all maintenance and cleaning operations.

WARNING FOR USE

The manufacturer declines all responsabilities in case of improper use of the machine.

- **The appliance must be turned on only with completely water filled tank. Turn on the appliance without water inside could be very dangerous and damage the tank; this type of damage will not be cover by warranty because it will be considerd as incorrect use**
- **Please use only purified or distillate water. Calcareous water may reduce, in the future, the proper operation of the resistance**
- **Fill the tank with water at max temperature 60°C in order to keep watertight**
- **Place the appliance on a flat, solid and stable surface in order to avoid water spills – Burns risk!!**
- **Pay attention when the appliance is working: it radiates heat!! Always protect hands and do not move it!! Burns risk!!**
- **Always wait for the appliance to cool before move it to empty – Burns risk!!**
- **When the water inside the tank wil be cool, empty and rinse the tank with cool water (this operation is not necessary ONLY with distillate/purified water usage and if the appliance has not been moved)**
- **Check the power cord periodically, if damaged replace it with a power cord same as the one fournished; replacement must be done by qualified technician**
- **Do not plunge the appliance in water or other liquids for cleaning operations**
- **Do not remove the plug from the socket gripping the power cord**
- **Do not use extension cables**
- **Do not use the machine with wet hands or bare feet**
- **Disconnect the plug from the soket before cleaning or maintenance**
- **THE UNIT CAN ACCEPT ONLY WATER IN THE TANK. THE PRODUCER WILL NOT BE RESPONSIBLE FOR DAMAGE IN CASE OF DIFFERENT LIQUID USED IN THE TANK**

TRANSPORT – HANDLING – STORAGE

The machine is packed in a cardboard box with protection buffers and it is proper to travel by all means of transport.
It can be put a carton on another carton for maximum 5 cartons.

The package must be stored in a dry and no-dust place.
When on pallets, handle by transpallet or electric lifter.

UNPACKING

Open the cardboard box, take off the machine in two persons and place on a plane support.

DIRECTIVE 2002/96/CEE

At the end of his working life the product must not be disposed as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

INSTALLATION

The surface where the machine has to be installed must take into consideration the support dimensions. Furthermore, it must be smooth, dry, strong and with an height from the ground of about 80 cm and with the necessary space for use and maintenance all around.
The machine must be located on a flat surface, the falling must be avoided.
Environmental conditions :
Minimum temperature +10° - Max. temperature + 38°
Minimum moisture 30% - Max. moisture 80%

ELECTRICAL CONNECTION

Preliminary controls

Before connecting the machine to a socket, take care:

- -Make sure the socket is provided with a ground protection
- -Make sure that the voltage and frequency of supply correspond to those indicated on the data plate of the machine
- -To operate, the appliance must be connected to a power point that is always easily accessible during use
- -Make sure about the way on how to connect the power cable to avoid the possibility of sliding and tripping
- -It is user responsibility that the connection of the machine to the electric system is in compliance with the rules in force in the country where the machine is installed, and it has been make by a qualified technician.
- -Once all preliminary controls have been correctly done, put the unit in voltage to start using your machine

Gourmet SOUS-VIDE DESCRIPTION

The **Gourmet SOUS-VIDE** is an appliance for cooking in a water bath, with controlled times and temperatures, completely designed and realized in Italy, specifically tought for sous-vide food cooking (in bags or boxes).

The appliance usage is destinated to domestic or semi-professional ambit.

The Gourmet SOUS-VIDE includes: a thermo resistant plastic tank, a plastic or stainless steel hulk (it depends from the model); there is a tube between the tank and the hulk, in order to reduce heat dispersion and support energy savings.

The electrical stainless steel resistance is protect by a stainless steel grid and insert directly into the tank, to support the regular heat circulation and reduce energy waste.

The temperature control probe is insert into the tank, with a sufficient distance from the resistance for a global control of the water quantity used. Its location avoids temperature differences in comparison with the set temperature. Probe's precision degree is 0,5°C.

The appliance has been realized with a particular attention to energy savings; when the water reaches the set temperature, 10-liter model consumes 65watt /h on average and the 17-liter consumes 80watt/h to preserve a constant temperature of 65/70 °C in normally heated kitchens; in stand-by, the appliance consumes less than 0,5watt/h as required by energy saving's standards.

Appliance's operation is electronically controlled and the software includes:

1) 9 fixed and uneditable cooking programs
2) 5 storable and programmable cooking programs by the user
3) The possibility to set a delayed star time, to let the user set appliance's operation in advance and come back home with already cooked food, without necessity of any surveillance or further operation
4) The possibility to choose probe sensibility by control and following programming
5) 4 numbers display allows to set temperatures, cooking times, delayed start time, probe settings and control the appliance status
6) Minimum working temperature 32°C (that the user can modify planning system software pages)
7) Maximum working temperature 90°C, which can not be modified. If the water inside the tank exceeds 95°C, the appliance goes into alarm
8) Maximum cooking period for temperatures over 70°C, express in working hours (that the user can modify planning system software pages)
9) Maximum cooking period for temperature under 70°C, express in working hours (that the user can modify planning system software pages)
10) 4 protection types included against overheating. 3 of them are indicated by the control software with alarm messages and 1 is a thermoprotector at the beginning of the power system

The SOUS-VIDE cooking system

Sous-vide cooking is based on 2 fundamental concepts:

1- delete the contact in the free atmosphere with traditional cooking liquids preventing the leakage of substances naturally present in foods
2- limit the temperature to the minimum necessary to ensure that the food reaches to the heart the heat required for the correct transformation of the state of "raw" to that of "cooked" by a prolongation of the cooking time.

The most obvious merit of Sous-vide cooking is the purity of the flavors achieved by the combination of low-temperature cooking and vacuum packaging of the food that prevents the dispersion of flavors and aromas.

With the vacuum cooking you will discover flavors of a purity and intensity unattainable with traditional cooking methods.

Being food isolated and exposed to low temperatures, Vitamins and Minerals, which are the first nutrients to dissolve and / or dissolve in liquids in traditional cooking, are preserved; this prerogative is much more evident in the cooking of fish and certain vegetables that, vacuum cooked, do not require salting after cooking.

The Sous-vide cooking system is particularly suitable for hypocaloric diets and / or low-salt as foods may be cooked (and also consumed: see above) without the addition of seasonings and salt.

In Sous-vide cooking foods are "protected and insulated" from the vacuum packaging; they are therefore suitable for those who suffer from allergy or celiac disease because the dish intended for them can not get in touch, even inadvertently, with seasonings or components where the diner is sensitive.

Another merit, this time related to the combination of low temperature and long times, is related to the tenderness of sous-vide cooked meat; the most valuable cuts require a shorter time and cuts less valuable and hardest a longer time, but in any case the low temperature prevents the coagulation of proteins conferring therefore to meat a particular tenderness.

In the case of "blood" cooking the use of low temperatures (38°- 45°) allows to obtain a food still "blood", but warm up to the heart; in this case a quick step on a very hot iron skillet (see section bases and accessories of taste) or at the BBQ will provide a surface "grilled" with very short exposure times and consequent reduction of the potentially harmful effects of the Maillard reaction (see glossary).

The structure of sous-vide cooked food is very soft and silky; this result is impossible to achieve with conventional cooking methods. Cooking Sous-vide is characterized by a number of peculiarities which, if properly considered, provide excellent products to end up with short cooking, traditional dishes prepared and finished already leaving the Gourmet SOUS-VIDE, and basic preparations to match processes or finishes more or less conventional.

The most interesting prerogative is the ability to cook food even without the addition of seasonings and, if desired, even without the addition of salt. The lack of direct exposure to sources of heat and cooking liquids preserves the integrity of the food's taste; the choice of adding or not seasonings and condiments is therefore only related to personal tastes and to the final result you want to achieve. A good number of condiments and seasonings that you want to use, however, will be scaled down, as they become more intense in flavor due to the "protected" Sous-vide cooking system.

Most red meats needs, to adapt to current tastes, a finish in the oven or with a hot iron skillet to create a gold and / or crispy surface (Maillard reaction). These cuts must therefore be marinated, seasoned and baked sous-vide at a temperature of service (which is the temperature that you want to get to the heart of the food) for longer or shorter periods depending on type and size of the cut.

Fish portions (or fillets), seasoned or not, lend themself only to the Sous-vide cooking (see the case of the salmon mi-cuit or a more prosaic fish fillet in white without finishing). Once opened in portions, seasoned and sous-vide packed, can be cooked for a short period at the temperature required / desired and served directly out from Gourmet SOUS-VIDE.

Vegetables are normally cooked at temperatures higher than meat and fish because carbohydrates require at least 80 °C as the product is edible; they can be cooked in separate envelopes and finished together in a pan or be cooked all at once and then only seasoned output from Gourmet SOUS-VIDE. If vegetables are packed together with meat or fish have the function of flavorings: they should be eliminated at the end of cooking or finished separately before serving because they will be hardly cooked at temperatures that are normally used for meat and fish.

Vacuum bags packaging for food with a high moisture content is problematic if done with machines external suction: liquids can be sucked out of the machine, causing damage and / or preventing a proper welding of the bag.

In these cases can be used processes and systems that still allow a correct wrapping, a creation of the maximum vacuum level and a perfect sealing of the bag.

- Leave space between the food and the mouth of the bag: the greater the distance between the food and the mouth of the bag and the lower the risk of aspiration of liquids. This is the system usable in presence of small quantities of liquids in the food..

- Doubling the bag: place the food in a bag, fold the mouth and insert it into a second bag, taking care that the mouth of the first bag is toward the bottom of the second. In this way the liquid will remain in the first bag, but the vacuum level will still be complete because the bending of the mouth of the first bag will prevent the leakage of liquids but not air. It is a system usable in the event of significant quantities of liquids present in food (rare steak or fish), and is also very useful for preserving the integrity of the bag in the presence of food with thorns or bones that could puncture the bag itself .

- Containers and boxes with sous-vide cover: if the quantity is high, foods may be vaccum packed in particular conteneurs and:

a) cooked in the same container by placing the container directly into the Gourmet SOUS-VIDE. cooking in vacuum container is a process particularly suitable for all those vegetables that could pinch if packed in bag fresh, but it takes a unit large enough to hold the container

b) in the freezer. Once the freezing cycle completed, open the container, remove the frozen block and condition in a vacuum bag. Everything can then be inserted into the Gourmet SOUS-VIDE still frozen, the end result will be perfect as the level of vacuum created in the container is identical to that reached in the bag.

c) Freeze the liquid seasonings: when you want to add a seasoning liquid to food to be vacuum pack, you can freeze the sauce in advance by creating frozen "pads" using accessories for the packaging of ice cubes. The tablets thus created can be added to foods to be vacuum packed to avoid the risk of liquid’s aspiration. We recommend that you make some sort of pads pretty thin to easily insert them in food.

Vacuum bags quality for sous-vide cooking system is extremely important for good preparations. Bags must comply with food contact, sufficiently robust to prevent punctures due to thorns or sharp objects present in packaged foods and must be heat stable at least for the temperatures used for cooking Sous-vide.

APPLIANCE SETTINGS

The appliance keyboard is composed by a 4 number’s display and 4 programming bottons.

UP botton

It is used to visualize cooking programs and modify the values.

DX botton

It is used to scroll to the values to set on the right side.

ENT botton

It is used to visualize and confirm/store the values.

ESC botton

It is used to return at the previous view without store and to stop appliance duty.

When the Gourmet SOUS-VIDE is connected to the network, the disaply shows the 1st cooking programma: C—1.

DEFAULT COOKING PROGRAMS DESCRIPTION (user can not modify those programs)

C--1 45° x 4h30: programm for meats, for Mi-Cuit salmon and lukewarm's fish carpaccio
C--2 50° x 4h30: program for meats medium cooking, for Mi-cuit salmon and lukewarm's fish carpaccio
C--3 55° x 5h00: program for meats medium rare cooking, for sea molluscs (f.e. octopus), for big and small fishes, fillet or entire
C--4 60° x 5h40: program for meats medium cooking, for sea molluscs (f.e. octopus), shellfishes, fish fillets and small entire fishes
C--5 68° x 5h30: program for big cephalopods cooking, well cooked shellfishes and ripe fruit; usable also with delayed start time
C--6 80° x 3h00: program for vegetables and fruits cooking
C--7 80° x 5h30: program for vegetables and fruits cooking; usable also with delayed start time
C--8 90° x 3h00: program for big vegetables and uncomplete ripe fruits cooking
C--9 90° x 5h00: program for vegetables and fruit cooking, usable also with delayed start time

Fast use of the unit with default programs:

To start a default coocking program, push UP button to choose the desired program; once C—x desired program appear on the display,

push DX button to show the delay start time P, setted by default at 0 hours and 00 min;

to start immediately the coocking, push ENT button, display will show the actual temperature of the water (t000). t will blink to indicate the coocking program is on.

To use delayed start, pls see **COOKING PROGRAM PAGE** above

USER FREE COOKING PROGRAMS

C--10 45° x 3h00:
C--11 45° x 3h00:
C--12 45° x 3h00:
C--13 45° x 3h00:
C--14 45° x 3h00:

Those programs can be setted and recorded by user as descripted in "E" SETTING PROGRAMS part.

VIEWABLE SOFTWARE PAGES AND THEIR SETTING

MAIN PAGES

A) COOKING PROGRAMS AND THEIR SETTINGS

When the Gourmet SOUS-VIDE is turned on, it appears on the display the selecting cooking programs page, starting from C--1; pushing UP botton all programs will appear till C--14. Over C--14 it will appear "Temperature/Machine status" page that shows the water actual temperature inside the tank. Pressing UP again, it will return to C--1 page.
After the selection of the cooking program with UP botton, it is possible to see the parameters pushing ENT. After the first pression you will see the set temperature "txxx"; pushing ENT again it passes from the temperature to the set cooking time "xx.xx" showed in hours and minutes. It is possible to modify and record different settings from C--10 to C--14 programs. Programs from C--1 to C--9 cannot be modified from the user.

B) TEMPERATURE/APPLIANCE STATUS PAGE

2 differents information are displayed in this page:

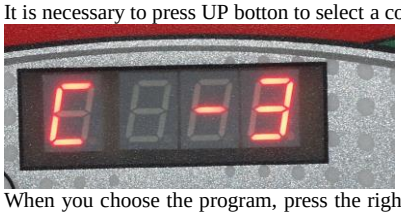
- The actual water temperature (t)
- The alarm code in case of anomaly of the system (flashing display). Alarm messages are as follows:

1) A-t1: it means that the control probe is in short circuit
2) A-t2: it means that the control probe is not connected
3) A-t3: it means that tank temperature exceed 95°C

In order to erase the alarm is first of all necessary to solve the problem, then push ENT.
In case of A-t1 and A-t2 it is necessary to contact authorized technical services; in case of A-t3 it is sufficient to decrease the temperature of the water inside the tank adding cold water. In case of accidental overheating, the appliance protects itself stopping program.

C) COOKING PROGRAM PAGE

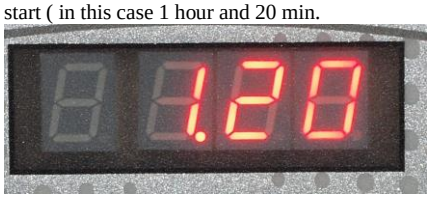
It is necessary to press UP botton to select a cooking program.



When you choose the program, press the right botton and the page for delayed start time settings will appear (P), that is 0 hours and 00 minutes in default (P 0.00).

On the other hanhd, if you want start immediately the cooking program press ENT.

If you want to choose a delayed start time, use DX botton to move to the number to set (the selected figure start to blink that it means you can modify it) and press UP botton to select hours and then minutes. To start the countdown press ENT: the display begins to show the remaining time before its start (in this case 1 hour and 20 min.



Pressing ESC you will go out the delayed start time settings and you will come back to the cooking program.

D) VIEWABLE PAGES WITH ACTIVE COOKING PROGRAMS

During a cooking program the display shows as default water temperature inside the tank. Letter "t" blinks in order to advise that the cooking is in progress.

Pressing UP botton is possible to see remaining cooking time page; the selected page remains till the temperature page will not selected pressing UP botton again.

Cooking program stops if:

- -The cooking program is finished
- -There is an alarm
- -You keep pressed ESC botton more than 3 seconds

E) C--10 to C--14 SETTINGS PROGRAMS

Select the desired program pressing UP botton (ex. C--12).

Press ENT to confirm; the display shows the temperature (for ex. t045).

CHANGE THE TEMPERATURE
Press ENT to enter in program settings. The display shows "0" and starts blinking: it means the temperaure is ready to be modified (the appliance reaches 90°C maximum, therefore the first digit remains 0). Press right botton to shift to the 2nd digit (number 4 starts blinking).
Press UP to modify the blinking digit. (ex. 5)
Press DX botton to scroll to the 3rd digit to modify (number 5 starts blinking).
Press UP to modify the blinking digit. (ex.6)
Press ENT to record the new set programmed temperature.

CHANGE THE COOKING TIME
Press UP and move to cooking time (f.e. 03.30 means 3h30 of cooking time). Press ENT; the first digit "0" starts blinking and it means it is ready to be modified.

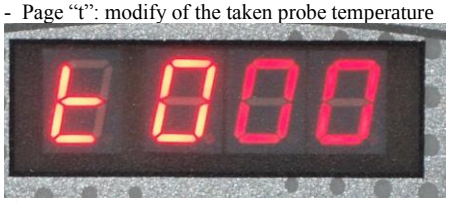
Press UP to modify the blinking digit.
Press DX botton to scroll to the 2nd digit to modify (number 3 starts blinking).
Press UP to modify the blinking digit.
Continue as above for all 4 digits; at the end press ENT to record the new setting for the cooking time program.
Now C--12 has been set and recorded. The new program will remain in the system untill a new programming.
Press ESC and go back to C--12.

If you want to start C--12 press DX botton to see the delayed start time.

Press ENT to start immediately the cooking program or set delayed start time as explained in "COOKING PROGRAM PAGE" above.

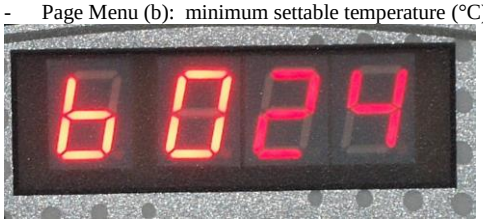
Wrong settings: in case of wrong settings for the cooking programs, f.e. temperature or cooking time out of default range, the software will modify them automatically (at the beginning of the cooking program) to the nearest correct settings.

SYSTEM PAGES
System pages allow to correct default settings. ATTENTION: this operation is recommended only to expert users because changes the appliance's operation. In order to enter in system pages it is necessary to select TEMPERATURE/APPLIANCE STATUS PAGES (see above) and keep pressed the right botton for more than 5 seconds.
- Page "t": modify of the taken probe temperature



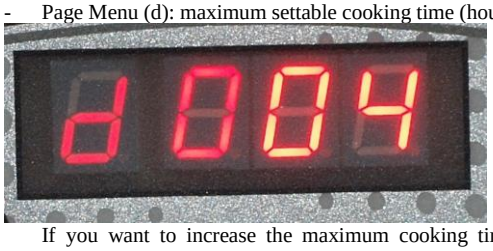
If the probe starts having problems in temperature detection (it may happen in case of frequent electrical surges), it is possible to modify the software choosing a correction for the temperature. Insert a high precision digital thermometer in the tank, near the probe place. Select program mode (see below) and insert the correction when the thermometer indicates the following real temperatures:
a) If the thermometer shows 20°: digit 792
b) If the thermometer shows 30°: digit 770
c) If the thermometer shows 40°: digit 739
d) If the thermometer shows 50°: digit 700

- Page Menu (b): minimum settable temperature (°C)



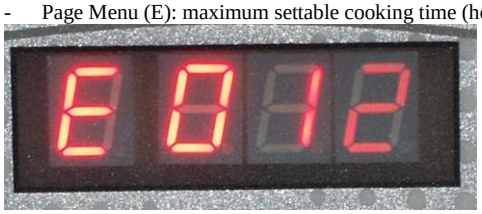
If you want to decrease the minimum temperature level, in program mode: decrease the temperature until the achievement of the room temperature. ATTENTION! The appliance doesn't have a cooling system and it goes at minimum to the room temperature.

- Page Menu (d): maximum settable cooking time (hours) for cooking at temperatures over 70°C



If you want to increase the maximum cooking time for programs with temperatures higher than 70°C, enter in program mode; it is not recommended, also useless, get over 36 working hours for the aplliance.

- Page Menu (E): maximum settable cooking time (hours) for cooking at temperatures less than 70°C



It is possible to increase the maximum cooking time for programs with temperatures over 70°C entering in program mode. It is not recommended because is useless to get over 48 working hours

PROGRAM MODE

Program mode allows modification and record of the set parameters or insert and record remedial.
Press ENT when you see the page to modify and allow program mode. A digit will start blinking on the display showing that it is possible to modify.
Press DX botton to change position; press UP to modify the value of the blinking number.
When all numbers have been set on the display, press ENT to save the new program or press ESC if you don't want to save.
Saved programs keep in memory until new settings.
Wrong programming: in case of wrong programming, f.e. temperatures, times out of default range, the software will modify them automatically at the beginning of the program confirming to the nearest acceptable parameters.

APPLIANCE USE

The Gourmet SOUS-VIDE must be connected to a socket to run. The socket has to be easely approachable when the appliance works, in case of necessity.

- THE APPLIANCE MUST BE TURNED ON ONLY WITH FULL WATER TANK; TURNING ON THE APPLIANCE WITHOUT WATER INSIDE COULD DAMAGE THE TANK; THIS TYPE OF DAMAGE WILL NOT BE UNDER WARRENTY
- USE ONLY PURIFY OR DISTILLATE WATER. CALCAREOUS WATER MAY REDUCE FUNCTIONALITIES OF THE ELECTRICAL RESISTANCE
- TO FILL THE TANK USE WATER AT MAX 60°C TO PRESERVE THE TANK WATERTIGHT
- WHEN THE FOOD IS ALREADY INSIDE THE TANK, WATER LEVEL MUST BE AT LEAST 10 MM OVER THE PROBE INSIDE THE TANK
- ATTENTION!!! WHEN THE APPLIANCE IS WORKING, IT BECOMES VERY HOT AND RADIATES HEAT. PROTECT ALWAYS HANDS AND DO NOT MOVE THE APPLIANCE DURING ITS DUTY; BURNS RISK.
- PLACE THE APPLIANCE ON A FLAT, RESISTANT AND STABLE SURFACE, IN ORDER TO AVOID SPILLAGE OF HOT WATER; BURNS RISK
- BEFORE PLUNGING, THE FOOD HAS TO BE VACUUM PACKED, IN DEDICATED BAGS OR CONTAINERS

A correct and efficient vacuum packaging is a basic and important operation for a good sous-vide cooking. An imperfect sealing could let water enter in the bags and consequently damage food and furthermore soil water.
Each food has to be self packed without overlaps. A reduced thickness makes easy heating and cooking.

It is possible to cook together different foods if packed in different bags and if the cooking temperature is the same. Fill the tank with hot water (60°C) if the programs start immediately: you will spare a lot of energy.
If the program has a delayed start time of 2 hours, room temperature water will be perfect. Consider that the appliance needs 1 hour to reach an inside temperature of 70°C. At the end of this period, when the resistance has already worked at the top of its performance, you will consume around 60-80W/h to keep the temperature at 70°C.
Plunge vacuum bags in water always in horizontal position to make heat diffusion easy. Overlapped bags in horizontal sense will not have problems during the cooking program because the temperature inside the tank will always be the same.
Any outcropping vacuum bags will be kept plunged and heat by the stainless steel cover; its convex shape allows a lateral condensation drainage and avoids vacuum sealed pouches cooling.
An eventual swelling of the bags during the cooking at temperature over 80°C is normal and due to the temperature and the food; no problems for the final result.
When the food is plunged into the tank, water level has to get over the probe location at least 10 mm.
Turn on and choose the program for the Gourmet SOUS-VIDE **ONLY** when it will be full of water. Cooking starts automatically and doesn't need any surveillance. At the end of the program disconnect the appliance, keep out the food from the tank: it will be ready to be eaten or will need a rapid finishing.
For more details and information about the Sous-vide cooking method it is possible to ask the book **"La cucina della via della Seta – tecnica e ricette della cucina Sous-vide di casa" – ed. Tom Press.**

END OF THE PROGRAM
The appliance stops automatically and immediately at the end of the program. Press and keep pressed ESC button to definitively and manually stop the program. Disconnect the socket.
PLEASE ALWAYS WAIT THAT THE APPLIANCE IS COLD BEFORE MOVE IT TO EMPTY THE WATER – RISK OF BURNS!
EMPTY THE APPLIANCE ONLY WHEN THE WATER IS COLD, THAN CLEAN WITH COLD WATER ADDICTED BY WINEGAR TO ELIMINATE LIMESTONE RESIDUS. NEVER MANIPULATE THE PROTECTION OF THE RESISTENCE, JUST SOFTLY CLEAN WITH SOFT SPONGE.
Place the appliance in a dry and cool place.

FRANCAIS

PRESENTATION
- Le bout du manuel d'utilisation est de fournir à l'utilisateur toutes les possibles informations, notices d'utilisation et d'entretien qui permetent de garder le produit performant et efficient dans le temps.
- Ce manuel doit etre donné à celui qui utilise et entretien le produit
- Le manuel doit etre gardé en bon état et dans un endroit aisement accessibile pour une consultation rapide.
- Le constructeur suit une politique de recherche et d'amélioration des produits par rapport aux normes de sécurité, techniques, écologiques et commercials. Chaque différence des produits par rapport à cette notice est une conséquence de ce processus.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil

V. 06.2015

Reber srl–Via Valbrina 11– 42045 Luzzara (RE) Italia–www.rebersrl.it–E.mail: info@reber-snc.it

GOURMET SOUS-VIDE

ART.:10060 N – 10061 N – 10062 N – 10063 N

S.A.V.: www.rebersrl.it
Charachteristiques, photos et dessins indicatifs, ils peuvent etre change par le constructeur sans avis.

RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR
Le constructeur n'est pas responsable en cas de défaut ou d'endommagement dû à la non connaissance ou à la non-application des conseils de cette notice, y compris l'utilisation non conforme et les evenctuelles modifications et/où l'installation d'accessoirs non prevù par le constructeur meme.
Le constructeur ne garanties pas la conformitè des machines aux normes des pays extra CEE où les machines peuvent etre installèes, particulierement aux normes faisant reference à la prevention des accidents du travail.
L'ajustement des machines aux normes de prevention des accidents du travail est à la charge de l'acheteur qui soulève le constructeur/fournisseur de cette responsabilitè.

TENSION DU RESEAU ELECTRIQUE
Avant de relier l'appareil, controller que la tension du reseau soit bien correspondent au voltage indiquè sur l'etiquette donnèes techniques sur l'appareil. Voire aussì Reliement au reseau electrique.

AVVERTISSEMENTS: PRECAUTIONS ET NORMES
- N'utiliser pas l'appareil en cas de contact avec l'eau ou si la fiche ou le câble d'alimentation sont mouillés
- Débrancher la fiche de la prise de courant avant toute intervention
- Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil
- L'appareil doit être relié à une prise de courant toujours aisément accessible et de même voltage que celui mentionné sur l'étiquette de données techniques collée sur l'appareil
- En cas de défaut ou mauvais fonctionnement, ne pas démonter l'appareil. Veuillez prendre contact avec le SAV le plus proche. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne du SAV ou par une personne qualifiée, par un câble du même type que celui fourni
- Niveau de pression acoustique inférieur à 60 dBA
- L'utilisation d'accessoirs où de pieces dettachèes non vendù par le constructeur peut provoquer le risque d'incendie, de shock electrique où d'autres endommagements
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'exterieur
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau où dans d'autres liquides pour le nettoyage
- Ne jamais utiliser des rallongements du cable d'alimentation
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides où à pieds nus
- Ne jamais utiliser l'appareil dans des lieux de travail humides où si le support est humide
- Ne jamais utiliser où nettoyer l'appareil avec des jets d'eau
-L'APPAREIL IL EST PREVU' POUR ETRE UTILISE' QUE AVEC DE L'EAU DANS LA CUVE. LE CONSTRUCTEUR NE REPONDRA' PAS POUR UNE UTILISATION AVEC DES AUTRES LIQUIDES DANS LA CUVE

NORMES DE CONSTRUCTION
Les appareils auxquels ce manuel fait reference ont étées concues et construits en Italie selon la Directive Machines **98/37 CEE** selon les exigences demandèes par les normes à la date de construction.
Les documents specifiques de references sont:
2006/95 (ex73/23) – 89/392 - 98/37-2002/95-2011/65/UE – 2009/125/UE– 93/43 CEE
Les suivantes normes onte etè egalment prise en compte:
IEC 60335-2-14:2006 en con. avec EN 60335-1:2002 + A11:2004 + 60335-2-14:2003 - EN 55014-1 + A1 + A2 – EN 55014-2 :1998 + A1:2002 – EN61000-3-2:2007 – EN 61000-3-3: 1997 + A1:2002- EN 50366:2004

IMPORTANCE DU MANUEL
Le Manuel est partie de la machine, il contient les informations de base pour la securitè et les précautions à prendre indiqué par les symboles:

Les informations du manuel Vous permettront d'utiliser la machine en toute securité et satisfaison.

GARANTIE
Usage Domestique: la garantie Europeenne de 24 mois est applicable en excluant les frais de port et de nettoyage. Tous endommagements provenant d'un usage non appropriè, manutention non correcte où non effectué, violation de la machine sont cause de dechue de la garantie
Usage Professionel: Le fournisseur limite la garantie à la reparation où changement de tous les composants avec des defauts qui auront lieu sur les premieres 12 mois dè la date de mise en marche de l'appareil et quand-meme pas plus de 18 mois dè la date d'expedition. Sont à considerer hors garantie tous les composants qui sont subsiectibles de normale deterioration pendant l'usage normale de la machine (resistance et/ou cuve). Pour etre couvert par la garantie, le client doit indiquer le defaut trouvè, le num. de serie de la machine, la date d'achat (facture d'achat) et il doit envoier à ses frais le pièce avec defaut pour la reparation où l'echange. Suite à la réparation où à l'echange, le fournisseur couvre la garantie du produit. Si la réparation est demandée sur le lieu où la machine est installée, tous les frais de deplacement, sejour et main d'oeuvre seront à la charge du client qui demade la reparation. Tous endommagements provenant d'un usage non approprié, manutention non correcte où non effectué, violation de la machine sont cause de dechue de la garantie.

AVERTISSEMENTS ET NORMES
Lire attentivement tout le manuel avant d'utiliser la machine, avec particulière attention aux paragraphes avec les symboles de securitè et danger.
Debrancher la machine avant toute intervention.

AVERTISSEMENTS A' L'USAGE
Le constructeur est soulevé de toute responsabilità en cas d'usage non conforme à la notice.
- Controller souvent le cable d'alimentation, en cas d'usure le cable doit etre remplacé par un technicien qualifié avec un cable du meme type de celui fornì avec la machine
- N'allumer jamais l'appareil sans l'eau dans la cuve: possibilité de dommager la cuve méme. Ce type de dommage ne sera pas couvert par la garantie
- N'utiliser que de l'eau distillée ou purifiée. L'eau calcaire peut reduire le fonctionnement de la resistance.
- Il est possible de mettre de l'eau chaude dans la cuve pour economiser l'energie, dans-ce-cas-là l'eau dans la cuve ne doit pas superer 60°C
- Ne deplacer l'appareil pendant son fonctionnement, il devient très chaud! Proteger les mains. RISQUE DE BRULURES !
- Attendre toujours que l'appareil soit froid avant de le deplacer pour le vider
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'exterieur
- Placer l'appareil sur une surface stable, plat et resistante pour eviter la sortie de l'eau. RISQUE DE BRULURES!
- L'appareil doit être relié à une prise de courant toujours aisément accessible et de même voltage que celui mentionné sur l'étiquette de données techniques collée sur l'appareil
- Après utilisation attendre que l'eau soit froide, vider la cuve et rincer avec de l'eau froide. Le rinçage n'est pas nécessaire si on utilise de l'eau purifiée
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau où dans d'autres liquides pour le nettoyage
- Ne jamais utiliser des rallongements du cable d'alimentation
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides où à pieds nus
- Ne jamais utiliser l'appareil dans des lieux de travail humides où si le support est humide
- Ne jamais utiliser où nettoyer l'appareil avec des jets d'eau
- Ne jamais debrancher l'appareil en tirant par le cable
- Debrancher la machine avant toute intervention.

TRANSPORT – INSTALLATION – STOCKAGE
L'appareil est emballé dans une boite en carton et il est protegé par des tampons.
On peut superposer jusqu'à 5 boites.

L'emballage doit etre stocké dans des locaux propres, secs et sans poussière.
Si les emballages se trouvent sur une palette, il faut les déplacer que à l'aide d'un transpalettes où d'un élévateur electrique

DEBALLAGE
Ouvrir la boite, déballer le produit, le placer sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil.

DIRECTIVE 2002/96/CEE

Evacuation des équipements usagés par les particuliers au sein de l'Union européenne. La présence de ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que vous ne pouvez pas vous débarrasser de ce produit de la même façon que vos déchets courants. Au contraire, vous êtes responsable de l'évacuation de vos équipements usagés et à cet effet, vous êtes tenu de les remettre à un point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques usagés. Le tri, l'évacuation et le recyclage séparés de vos équipements usagés permettent de préserver les ressources naturelles et de s'assurer que ces équipements soient recyclés dans le respect de la santé publique et de l'environnement. Pour plus d'informations sur les lieux de collecte des équipements usagés, veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

INSTALLATION

Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil, la surface doit etre sec, robuste, à une hauteur de 80 cm dè l'étage et qui puisse avoir autour l'espace pour un usage correct et pour sa manutention.

Conditions d'usage:
Temperature minimale +10° - Temperature maximale + 38°
Humidité minimale 30% - Humidité maximale 80%

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de relier l'appareil veuillez controller que:

- -La prise soit equippé du circuit de protection de terre
- -La frequence et la tension du reseau soient les memes de ceux indiquèes sur l'etiquette donnèes techinques sur l'appareil
- -Faire attention à la connexion du cable pour eviter qu'on puisse glisser où trébucher
- -C'est responsabilité de l'utilisateur de controller que le reliement de l'appareil soit conforme aux normes du pays où l'appareil est installè et que l'installation soit effectuée par un technicien qualifiè

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Le Gourmet SOUS-VIDE est un appareil pour la cuisson à bain marie des aliments conditionnés sous-vide, en poches ou conteneurs.
L'usage de cet appareil est conçue pour un endroit domestique ou professionnel; il ce compose d'une cuve en materiel plastique thermoresistante et d'une structure en plastique ou acier inox (selon les models). Il y a une chambre à air pour reduire la dispersion de la chaleur et encourager l'épargne d'enérgie.
La resistence est en acier inox, elle est protégée par une grille même en acier inox et insérée directement dans la cuve pour aider l'uniformité de la circulation de la chaleur et encourager l'epargne energique. La sonde de control de la temperature est insérée dans la cuve, à une distance correcte de la resistence pour un control global de l'eau utilisée. Son emplacement évite le risque de zones avec une temperature differente de celle choisie au début. Le dégré de precision de la sonde est 0,5°C. L'appareil a été construit avec beaucoup d'attention aux epargnes d'énergie: le modèle 10 l, avec l'eau en temperature, ne consume que 65W/h en moyen ; le modèle 17 l consume 80W/h pour conserver une temperature costante de 65/70°C dans des cuisine normalement chauffées. Le système ne consume que 0,5 W/h en stand-by, comme prevu par les normes pour l'epargne d'energie.
Le fonctionnement de l'appareil est controlé electroniquement et le software de control prevoie :

1. 9 programmes de cuisson prédéfinis et non modifiables
2. 5 programmes de cuisson programmables et memorisables par l'utilisateur
3. la possibilité d'ajouter un temps de retard de demarrage pour permettre à l'utilisateur de programmer le fonctionnement de l'appareil par avance et retourner à la maison avec le repas déjà cuit, sans surveillance ou intervention
4. possibilité de regler la sonde par control et suivant programmation
5. l'ecran à 4 figures permet de visualiser l'état de la machine et la programmation des fonctions comme la temperature, le temps de cuisson, l'allumage rétardé et le reglage de la sonde
6. une température minimum de travail à 32°C (modifiable par l'utilisateur avec la programmation des pages de système du software)
7. une température maximale de travail à 90°C (non-modifiable par l'utilisateur; si l'eau supère les 95°C l'appareil entre en alarme)
8. temps maximale de cuisson pour temperature au dessus de 70°C montré en heures de travail (modifiable par l'utilisateur)
9. temps maximale de cuisson pour temperature au dessous de 70°C montré en heures de travail (modifiable par l'utilisateur)
10. 4 systèmes de protection pour eviter le surchauffe: 3 sont indiqués par le software de control avec des messages d'alarme et 1 est logé au but du système d'alimentation par un thermoprotecteur

La Cuisine Sous-vide

La cuisson sous-vide est basée sur deux concepts fondamentaux:

1- eliminer le contact en atmosphère libre avec les liquides de cuisson traditionnelles en empêchant la fuite de substances naturellement présentes dans les aliments

2- limiter la température au minimum nécessaire pour garantir que l'aliment atteigne au coeur, la chaleur nécessaire à sa correcte transformation de l'état de "brut" au ce de "cuit" par un prolongement de la durée de cuisson

La première et la plus évidente mérite de la cuisson sous-vide est la pureté des saveurs obtenus par la combinaison de la cuisson à basse température et du conditionnement sous-vide des aliments qui empêche la dispersion de saveurs et d'arômes.

Parmì de la cuisson sous vide, vous découvrirez des saveurs d'une pureté et d'intensité inaccessible aux méthodes de cuisson traditionnelles.

Êtant les aliments isolé et exposé à de basses températures, les vitamines et les minéraux, qui sont les premiers éléments nutritifs à se dissoudre dans les liquides de cuisson traditionnelle, sont conservées; cette prérogative est beaucoup plus évident dans la cuisson de certains legumes et des poissons que, cuit Sous-vide, ne nécessitent pas de salage après la cuisson.

La cuisson Sous-vide est particulièrement adapté pour les régimes hypocaloriques et / ou pauvre en sel du fait que la nourriture peut être cuite (et aussi consommée: voir ci-dessus) sans l'ajout de condiments et de sel.

Avec la cuisson Sous-vide les aliments sont «protégé et isolé" par le conditionnement sous vide, ils sont donc adaptés pour ceux qui souffrent d'une allergie ou d'une maladie coeliaque, car la portion qui leur est destinée ne peut pas entrer en contact, même par inadvertance, avec des assaisonnements ou des composants auxquels ce qui mange est sensible.

Mérite ulterieure, cette fois liée à la combinaison d'une faible température et de longues périodes, est liée à la tendresse des viandes cuites Sous-vide; les morceaux naturellement plus tendres nécessitent un temps plus court, les coupes les moins tendres plus de temps , mais en tout cas, la basse température empêche la coagulation des protéines donnant ainsi à la viande une tendresse particulière.

Dans le cas d'une cuisson bleu où saignant, l'utilisation d'une temperature entre 38° et 45° permet d'obtenir une viande vraiment bleu mais chaude jusqu'au coeur; un passage rapide dans une poele en fer tres chaude ou sur le barbecue, permet d'obtenir une surface " grillé" avec de temps d'exposition tres reduits aillant aussì comme consequent une forte reduction des effect potentiellement dangereuses de la reaction de Maillard.

La structure de la nourriture cuite sous vide est également très douce et soyeuse et ce résultat est impossible à réaliser avec une cuisson traditionnelle.

La Cuisine Sous-vide est caractérisé par un certain nombre de particularités que, si bien considérées, ils Vous permettront d'avoir d'excellents produits à terminer avec une finition traditionnelle tres vite, des plats dejà finì en sortie du Sous-vide cooker, et des preparations de base à utiliser dans tous Vos plats.

La prérogative la plus intéressante est la possibilité de cuire les aliments sans l'ajout de condiments et si l'on veut, même sans l'addition de sel. L'absence d'esposition directe à la chaleur et aux liquides de cuisson, préserve l'intégrité du goût des aliments; le choix d'ajouter ou pas des condiments elle est exclusivement liés aux goûts personnels et au résultat final que vous souhaitez obtenir

Beaucoup de condiments et assaisonnements que vous souhaitez quand-meme utiliser, sont quand-meme à reduire en quantité car ses memes saveurs seront plus intense en raison de la "protection" sous-vide.

La majorité de la viande rouge nécessite une finition au four ou à la poêle de fer chaud pour créer une surface doré et / ou croustillant (reaction de Maillard). Ces portions doivent donc être mariné, assaisonné et cuit sous vide à une température de service (qui est la température que vous voulez avoire au cœur de la nourriture) pour une période plus ou moins longue selon le type et la taille de la coupe.

Les poisson en portions ou en filet, aromatisée ou non, ils se prêtent à la cuisson Sous-vide tout court (voire le Saumon mi-cuit où le simple filet de poisson en blanc). Une fois portionnées, assaisonnées et emballées sous vide, ils peuvent être cuit pendant une courte période à la température requise / souhaitée et servì directement à la sortie du Gourmet SOUS-VIDE.

Les légumes sont cuits à des températures normalement plus élevé de viande et poisson car les glucides ont besoin d'au moins de 80°-83° pour que le produit devien comestible; ils peuvent être cuits dans des enveloppes séparées et terminé ensemble dans une casserole ou être cuits ensemble et assaisonnés seulement à la sortie du Gourmet SOUS-VIDE.

Le conditionnement sous vide en sac de nourriture à haute teneur en humidité est problématique si elle est faite avec des machines à aspiration externe: les liquides peuvent être aspirés, causant des dommages et / ou empecher la soudure correcte du sac.

Les machines utilisées pour les preparations de cette publication sont équipés de dispositifs qui limitent l'aspiration de fluides pour proteger les composants internes de l'appareil, mais ils ne sont pas en mesure de l'empêcher en particulier si la quantité de liquide est élevée.

Dans ces cas, on peut utiliser des procédés et des systèmes qui permettent quand-meme un emballage correct, la création d'un niveau de vide au maximum et une parfaite soudure du sac.

- Laisser de l'espace libre entre l'aliment et la bouche du sac: plus de distance entre l'aliment et la bouche du sac et moins de risque d'aspiration de liquides. C'est le système à utiliser en cas de présence de faibles quantités de liquides dans la nourriture

- Doubler sac: placer la nourriture dans un sac, plier la bouche et l'insérer dans un deuxième sac, faisant en sorte que la bouche plié du première est vers le bas du deuxième. De cette manière, le liquide reste dans le premier sachet, mais le niveau de vide sera toujours complète parce que la courbure de la bouche de la première poche empêche les fuites de liquides, mais pas de l'air. C'est un système utilisable dans le cas de quantités de liquides importantes présent dans l'aliment (sang dans la viande ou eau dans le poisson), et est également très utile pour préserver l'intégrité de la poche, en présence d'aliments avec des épines ou des os qui pourrait percer le sac lui-même.

Boîtes et recipients avec couvercles pour le vide: si la quantité de liquide est élevée, la nourriture peut être emballé sous vide dans des récipients appropriés et:

A. cuite dans le même récipient en plaçant directement la boite dans l'appareil de cuisson sous-vide. La cuisson dans le récipient sous vide est un procédé particulièrement adapté pour toutes les legumes qui pourraient s'ecraser s'ils sont emballés dans un sac, il est clair que l'appareil pour la cuisson Sous-vide doit être un dispositif assez grand pour contenir le récipient.

B. placés dans le congélateur. Une fois que le cycle de congélation terminé ouvrir le récipient, retirer le bloc congelé et le conditionner dans un sac sous vide. L'aliment pourrà etre cuit dans l'appareil de cuisson sous-vide encore gelé, le résultat final sera parfait car le niveau de vide créé dans le récipient est le même que celui atteint dans le sac.

- Geler les condiments liquides: si vous souhaitez ajouter un liquide d'assaisonnement à l'aliment emballé sous vide, vous pouvez congeler la sauce à l'avance par la création de "coussins" congelés à l'aide d'accessoires pour l'emballage de cubes de glace. Les comprimés ainsi créées peuvent être ajoutées aux aliments à emballé sous vide pour éviter les risques d'aspiration des liquides d'assaisonnement. Nous vous recommandons de faire une sorte de tapis plutôt minces pour les insérer facilement dans les aliments.

La qualité des sacs à vide utilisées pour la cuisson sous-vide est cruciale pour la réussite de la cuisson et de la préparation.
Les sacs à utiliser doivent etre conforme au contact avec les aliments, suffisamment robuste pour éviter qu'ils se percent à cause des épines ou des objets tranchants qui peuvent se trouver dans les aliments emballés et doivent être stables à la chaleur, au moins pour les températures utilisées pour la cuisson Sous-vide.

PROGRAMMATION DE L'APPAREIL

Le clavier de l'appareil se compose d'un display à 4 figures et 4 boutons de programmation.
Le display montre des informations sur les 4 chiffres nommées « pages » dans le manuel.

UP bouton
Utilisé pour visualiser les programs de cuisson et changer les paramètres.

DX bouton

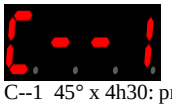
Utilisé pour deplacer le curseur à droite et modifier les valeurs

ENT bouton
Utilisé pour visualiser et confirmer/enregistrer les donnés.

ESC bouton
Utilisé pour retourner à la page precedente sans enregistrer et pour arreter le fonctionnement de l'appareil.

Dès que l'appareil est connecté au reseau electrique, le display montre le programme de cuisson C--1.

DESCRIPTION DES PROGRAMS DE CUISSON NON MODIFIABLES



C--1 45° x 4h30: program indiqué pour la cuisson au point de viandes, pour le saumon mi-cuit, pour les carpaccio tièdes de poisson
C--2 50° x 4h30: programme indiqué pour la cuisson au point de viandes, pour le saumon mi-cuit, pour les carpaccio tièdes de poisson
C--3 55° x 5h00: programme indiqué pour la cuisson au point de viandes, mollusques marines (poulpe)
C--4 60° x 5h40: programme pour la cuisson au point de viande, mollusques, fruits de mer, poissons entiers moyens/grandes; possibilité d'ajouter le retard d'allumage
C--5 68° x 5h30: programme pour la cuisson de grands mollusques, de fruits de mer bien cuits et les fruits bien murs; possibilité d'ajouter le retard d'allumage
C--6 80° x 3h00: programme pour la cuisson de fruits et legumes
C--7 80° x 5h30: programme pour la cuisson de fruits et légumes avec retard de dèmarrage
C--8 90° x 3h00: programme pour la caisson de grandes legumes et pour les fruits pas complètement murs
C--9 90° x 5h00: programme pour la cuisson de fruits et légumes avec retard de dèmarrage

Comment utiliser l'appareil avec les programmes non modifiables:

Pour dèmarrer un cycle de cuisson il faut selectionner le programme desiré en pressant le bouton UP,

une fois selectionné presser le bouton DX pour visualiser la page du temps de retard de dèmarrage (P) qu'il est programmé en 0 heures et 00 min. (P0.00).

Si on ne dsire pas utiliser le temps de retard dèmarrage, presser le bouton ENT pour commencer le cicle de cuisson, le display visualiserà le temperature de l'eau (t0.00) et la t clignoterà pour indiquer que la cuisson est en cours.

Pour utiliser la fonction " retard de dèmarrage" suivre le paragraphe "Page programme de cuisson.

DESCRIPTION DES PROGRAMS DE CUISSON MODIFIABLES

C--10 45° x 3 h et 0 min.
C--11 45° x 3 h et 0 min.
C--12 45° x 3 h et 0 min.
C--13 45° x 3 h et 0 min.
C--14 45° x 3 h et 0 min.

Les programmes de cuisson modifiables sont modifiables et memorisables selon les necessities de l'utilisateur, vore le paragraphe **REGLAGE DES PROGRAMMES C--10 …. C--14**

Pages visibles du software et leurs programmation
Pages principales

- Pages programmes de cuisson et leurs paramètres

Une fois allumé l'appareil, la page de selection du programme de cuisson apparaits sur l'écran à partir du C--1. Presser le bouton UP pour visualiser tous les programmes jusqu'au C--14. Après C--14 il y aura la page « Temperature/Etat de l'appareil » qui montre la temperature actuelle de l'eau dans la cuve. Puisser encore le bouton UP pour retourner à la page C--1.
Après selection du programme de cuisson il est possible d'en visualiser les parametres avec le bouton ENT : avec la prémière pression apparait la temperature programmée « txxx » ; avec la 2ème pression apparait le temps de cuisson programmé « xx.xx », visualisé en houres et minutes.
Il est possible modifier et enregistrer les paramètres à partir des programmes C--10 jusqu'au C--14. Les programmes de C--1 à C--9 ne sont pas modifiables.

-Page temperature/état de l'appareil

Il y a 2 information à visualiser dans cette page:

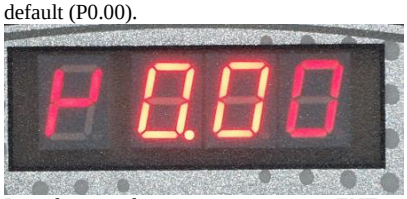
a) La temperature (t) actuelle de l'eau
b) Le code d'alarm en cas de problèmes dans le système (l'écran clignote). En suite les messages d'alarm :
   -A-t1 : la sonde de control pour la temperature est en court-circuit
   -A-t2 : la sonde de control pour la temperature n'est pas connectée
   -A-t3 : la temperature de l'eau supère 95°C

Pour effacer l'alarme il faut d'abord effacer le problème et après appuyer ENT. Pour les alarmes t-1 et t-2 il faut s'addresser au centre d'assistence autorisé plus proche. Pour l'alarme t-3 il faut baisser la temperature tout de suite en ajoutant de l'eau froide dans la cuve.
L'appareil se protège individuellement si la temperature monte tout à coup et arrète le fonctionnement.

-Page programme de cuisson

Pour demarrer un programme de cuisson appuyer UP jusqu'au trouver le programme désideré.

Une fois choisi, appuyer le bouton DX pour visualiser la page de reglage du temps de retard de demarrage (P) ; il est 0 heures et 0 mminutes de default (P0.00).



Pour demarrer le program appuyer sur ENT.
Pour installer un retard de demarrage utiliser le bouton DX pour se placer sur la figure qu'on veut programmer (elle commence clignoter) et appuyer UP pour choisir les heures de travail et après les minutes de retard pour le demarrage de l'appareil.
Pour demarrer le compte à rebours appuyer ENT : l'ecran commence montrer le temps qui reste avant le demarrage de l'appareil. (dans ce cas-là 1 heure et 20 min.)

Appuyer ESC pour sortir et retourner à la visualisation du programme de cuisson.

-Pages visibles pendant la cuisson

Pendant la cuisson l'ecran montre de default la temperature de l'eau dans la cuve détecté par la sonde. La temperature « t » clignote pour indiquer que la cuisson est en cours.

Appuyer le bouton UP pour visualiser la page du temps residu de cuisson ; cette page restera affichée jusqu'au nouvelle selection de la page temperature avec le bouton UP.

Le program de cuisson s'arrète si :
-Le temps de cuisson est terminé
-Il y a un alarme
-Le bouton ESC vient appuyé pendant plus de 3 seconds

REGLAGE DES PROGRAMMES C--10 …. C--14

Choisir le programme voulu avec le bouton UP (par example C--12).

Appuyer ENT pour confirmer ; le display montre la page temperature (p.e. t 045).

Modification de le temperature
Appuyer le bouton ENT pour passer en modalité programmation, la sigle 0 commence clignoter et il est possible de la modifier (l'appareil ne peut pas superer 90°C, donc la prémière sigle sera toujours 0).
Appuyer le bouton DX et arriver jusqu'au la 2ème sigle à modifier (dans ce cas, avec 045, le numero 4 commence clignoter).
Appuyer UP pour modifier la sigle clignotante. (ex. 5)
Appuyer le bouton DX pour passer à la 3ème sigle (dans ce cas, avec 045, le numero 5 commence clignoter).
Appuyer UP pour modifier la sigle clignotante. (ex. 6)
Appuyer ENT pour enregistrer la nouvelle programmation de la temperature.

Modification du temps de cuisson
Appuyer UP pour visualiser le temps de cuisson (p.e. 03.30 indique 3h30 minutes).

Appuyer ENT pour passer en modalité programmation ; la sigle 0 commence clignoter.
Appuyer UP pour modifier la sigle clignotante.
Appuyer le bouton DX et passer sur la 2ème sigle à modifier (p.e. le numero 3).
Continuer de la même façon avec toute les sigles à modifier.
Une fois terminé, appuyer ENT pour enregistrer la programmation du temps de cuisson.

Le programme C--12 a été enregistré et va rester jusqu'au nouvelle modification.

Appuyer ESC pour retourner à la visualisation du programme C--12.

Pour le demarrer, appuyer le bouton DX pour visualiser le temps de rétard « P0.00 ».

Appuyer ENT pour demarrer tout de suite ou choisir le temps de retard comme expliqué dans la séction « Page programme de cuisson ».

Programmation incorrecte : en cas de programmation incorrecte pour les programmes de cuisson, comme temperature ou temps, le software modifie en autonomie les paramètres au debout du programme et les regle aux plus proches acceptables.

Pages de système
Les pages de système permettent d'enregistrer de corrections aux paramètres de default. ATTENTION : la modification de paramètres de default est conseillée seulement aux esperts parce que peut modifier le fonctionnement de l'appareil.
Pour acceder aux pages de système choisir la page « Temperature/Etat de l'appareil » (voir au dessus) et appuyer en continu la flèche droite pendant plus de 5 seconds.

-Page « t » : correction de la temperature detéctée par la sonde

Si la sonde ne lit pas correctement la temperature réel de l'eau dans la cuve (il peut se verifier en cas de répétées chutes de tension) et on veut installer la bonne lecture de la temperature, est possible intervenir sur le software avec une opération de correction.
Insérer un termomètre digital à haute précision dans la cuve près de la sonde, entrer en modalité programmation (voir au dessous) et inserer la correction indiquée quand le termomètre montre la temperature réel suivante :

a) 20°C : taper 792
b) 30°C : taper 770
c) 40°C : taper 739
d) 50°C : taper 700

-Page Menù (b) : temeprature minimum installable
-

Pour baisser le niveau minimum pour la temperature de cuisson il faut : entrer en modalité programmation, baisser la temperature jusqu'au celle ambiente. ATTENTION: la temperature ne peut pas descender au dessous de la temperature ambiante.

-Page Menù (d) : temps de cuisson maximal (heures) pour cuisson à temperatures superieures de 70°C
-

Pour augmenter le temps de cuisson pour programmes de cuisson avec temperatures superieures à 70°C : entrer en modalité de programmation ; vivement pas recommandé et inutile surmonter 36h de fonctionnement.

-Page Menù E : temps de cuisson maximal (h) pour cuisson aux temperatures inferieures à 70°C
-

Pour augmenter le temps maximal de cuisson pour programmes avec temperatures au dessous de 70°C : entrer en modalité de programmation ; vivement pas recommandé et inutile surmonter 48h de fonctionnement.

Modalité de programmation
La modalité de programmation permet de modifier et enregistrer les paramètres ou insérer et après enregistrer une correction. Pour permettre la programmation, appuyer ENT seulement après avoir identifié la page à modifier. Une sigle commence clignoter : vous pouvez la modifier.
Appuyer le bouton DX pour changer de sigle et le bouton UP pour modifier la sigle clignotante. Après modification de touts les valeurs appuyer ENT pour enregistrer la programmation ou ESC pour sortir sans enregistrer. Les programmations enregistrées restent en mémoire jusqu'au nouvelle modification.
Programmation incorrecte : en cas de programmation incorrecte pour les programmes de cuisson, comme temperature ou temps, le software modifie en autonomie les paramètres au debout du programme et les regle aux plus proches acceptables.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Il faut connecter l'appareil au reseau electrique et la prise doit etre toujours accesible pendant l'utilisation de l'appareil.

- IL FAUT ALLUMER L'APPAREIL SEUL ET SEULEMENT QUAND LA CUVE EST PLEINE D'EAU. ALLUMER SANS EAU PEUT DOMMAGER L'APPAREIL. LA GARANTIE N'INCLUS PAS CE DOMMAGE.
- UTILISER QUE DE L'EAU DISTILLEE OU PURIFIE'. L'EAU CALCAIRE PEUT REDUIRE LA FONCTIONNALITE' DE LA RESISTENCE
- UTILISER DE L'EAU A' UNE TEMPERATURE DE MAX 60°C DE DEPART POUR NE DOMMAGER PAS L'ETANCHEITE' DE L'APPAREIL
- UNE FOIS PLONGES LES ALIMENTS SOUS-VIDES, LE NIVEAU DE L'EAU DOIT SUPERER AU MOIN 10 MM LE DETECTEUR DU CHALEUR INSTALLE' A' L'INTERIEUR DE LA CUVE DANS SON LOGEMENT EN ACIER INOX
- ATTENTION !!! L'APPAREIL DEVIENT CHAUD AUTANT QU'IL MARCHE. PROTEGER TOUJOURS LES MAINS ET NE DEPLACER JAMAIS L'APPAREIL DE QU'IL EST EN FONCTION – RISQUE DE BRULURES
- PLACER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE RESISTENTE ET STABLE POUR EVITER DEVERSEMENTS D'EAU ! RISQUE DE BRULURES
- CONDITIONNER SOUS-VIDE LES ALIMENTS AVANT DE LES PLONGER DANS LA CUVE. N'UTILISER QUE DES POCHES ET CONTENEURS POUR SOUS-VIDE

Conditionner les aliments sous-vide avec beaucoup d'attention; la soudure doit etre bien étanche. Une mauvaise soudure peut dommager les aliments et salir l'eau dans la cuve. Conditionner les aliments singulierement, dans une seule couche; l'épaisseur reduit facilite l'entrée du chaleur et la cuisson correcte.

Vous pouvez cuisinier au même temps differents aliments quand conditionnés singulierement sous-vide et avec la même temperature de cuisson. Remplir la cuve avec de l'eau chaude si le demarrage du programme de cuisson est immédiat (max 60°C); il y aura un gros économie d'energie.

Au contraire, utiliser de l'eau à temperature ambiente si le demarrage du programme est renvoyé plus de 2h. Tenir compte du fait que il faudra 1h puisque l'eau rejoinde une temperature de 70°C. Après ce periode la resistence ne consomme pas plus de 60-80 W/h pour conserver telle temperature.

Plonger les aliments en poches sous-vide de façon horizontal dans la cuve pleine d'eau. Même si suposées, les poches cuisiront sans problèmes.

Les poches qui emergent seront tenues plongées grace au couvercle en acier. Sa forme un peu convexe permets le vidange lateral de la buée et empèche le refroidissement des poches. Si les poches se gonflent pendant les cuissons superieures à 80°C n'est pas un problème, ça depend de l'aliment conditionné.

Une fois remplis la cuve d'eau et plongés les aliments sous-vide, choisir le programme desidéré et allumer le Gourmet SOUS-VIDE. La cuisson est automatique et ne necessite pas de surveillance et/ou interventions par l'utilisateur. A' cuisson terminée, debrancher l'appareil, sortir les aliments qui seront prèts à manger ou il faudra un passage rapid à la poèle/four selon les gouts.

Pour plus d'information concernants la cuisine sous-vide à la maison il est possible demander le livre **La cucina della Via della Seta – tecnica e ricette della cucina sous-vide di casa » ed. Tom Press**

FIN DU TRAVAIL

Les programmes des cuisson s'arretent automatiquement. Appuyer en continue le bouton ESC pour arreter le fonctionnement manuellement. Une fois terminé le travail, débrancher l'appareil.

ATTENDRE QUE L'APPAREIL SOIT FROID AVANT DE LE VIDER DE L'EAU. RISQUE DE BRULURES !! NETTOYER LA CUVE AVEC DE L'EAU FROIDE. SECHER ET METTRE DANS UN ENDROIT SEC.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Debrancher la machine avant toute intervention.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des jets d'eau.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des brosses qui peuvent endommager la surface de l'appareil.

Nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et utiliser des detergents neutre pour eviter d'endommager la surface de l'appareil.

Controller fréquemment le cable d'alimentation, en cas d'usure le cable doit etre remplacé par un technicien qualifié avec un cable du meme type de celui fournì avec la machine.

Contacter le fabriquant en cas d'endommagement.

CE